



Quinta do Pessegueiro Branco

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Aus dem Herzen des Douro-Tals

Beschreibung:

Ein großer Weißwein aus steilen Schieferlagen, der hohe Intensität mit viel Eleganz und guter Frische verbindet. Der Duft von reifer Birne und Honig wird von zarten, rauchig-würzigen Akzenten sowie feinen Zitrusnoten am Gaumen ergänzt – kraftvoll, komplex und dabei wunderbar balanciert. Die Gärung erfolgte mit weinbergseigenen Hefen, anschließend wurde die Cuvee aus den autochthonen Sorten Rabigato und Folgasão mehrere Monate in Demi-Muids und Edelstahltanks ausgebaut. Unterstützt durch regelmäßige Bâtonnage ist ein einzigartiges Zusammenspiel von facettenreicher Aromatik, Cremigkeit und Frische entstanden.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Ananas und reifer Pfirsich in der offenen Nase, auch Honig und verführerische Mokkanoten. Cremiger Gaumenfluss mit viel gelber Frucht und weißen Mandeln, schönes Wechselspiel zwischen Mineralik und Fülle, charaktervoll und betörend zugleich, unvegessliches Weißweinvergnügen bis am Schluss.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Portugal
Produzent:	Quinta do Pessegueiro
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	70% Rabigato, 30% Folgasão
Artikelnummer:	1307122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quinta do Pessegueiro Branco

Douro DOC
Quinta do Pessegueiro

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	70% Rabigato, 30% Folgasão
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren