



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 Edeltanks ausgebaut. Unterstützt durch regelmäßige Bâtonnage ist ein einzigartiges Zusammenspiel von facettenreicher Aromatik, Cremigkeit und Frische entstanden.

Aromenprofil:

(st) 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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Portugal
Produzent:	Quinta do Pessegueiro
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	70% Rabigato, 30% Folgasão
Artikelnummer:	1307123

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
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.