



## 2018 Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC, Anselmo Mendes

Vinho Verde der Extraklasse

### **Beschreibung:**

Mit dem fruchtigen Vinho Verde wird der Sommer noch schöner.

### **Degustationsnotiz:**

Hellgelb-grünlich schimmernd, feiner Duft nach Limetten, Granny Smith und wilden Kräutern. Im Mund füllig, saftig und mit einer Cremigkeit aus einem Spitzenjahrgang. Zur Opulenz und dem Schmelz der exotischen Früchte gesellt sich die typische „Mendes-Mineralität“ mit Animation, Rasse und Würze. Ein wunderschöner, charaktvoller Wein, der rein gar nichts zu tun mit der Unreife so vieler Vinho Verdes aus dem Supermarkt. Nicht umsonst gilt Anselmo Mendes als einer der besten Weißweinwinzer Portugals.

### **Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu Tapas, Oliven, Manchego mit Olivenöl, Thunfischcarpaccio und Krustentieren. Servieren Sie diesen Wein ebenso zu Süßwasserfisch, Gemüseterrinen und Apérogebäck.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Portugal
<b>Region:</b>	Rios do Minho
<b>Subregion:</b>	Vinho Verde
<b>Produzent:</b>	Anselmo Mendes
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
<b>Artikelnummer:</b>	0619118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Muros Antigos Escolha**

Vinho Verde DOC  
Anselmo Mendes

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren