



2019 Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC, Anselmo Mendes

Anselmo Mendes ist ein Ausnahmekönnner!

Beschreibung:

Mit dem fruchtigen Vinho Verde wird der Sommer noch schöner.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen, subtiler Duft nach Granny Smith, Limette und Wiesenkräutern. Im Mund mit gewissem Druck und Fülle, typischer Frische und mineralischer Art, in seiner Klasse einmalig, pure Animation aus würziger Mineralität und tropischer Fruchtfürche. Feiner Vinho Verde mit viel Klasse, Schmelz und Länge zu einem geradezu lächerlich kleinen Preis! Hat so gar nichts zu tun mit der Unreife so vieler schrecklicher Vinho Verdes aus dem Supermarkt.

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

Herkunftsland:	Portugal
Region:	Rios do Minho
Subregion:	Vinho Verde
Produzent:	Anselmo Mendes
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Artikelnummer:	0619119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC
Anselmo Mendes

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren