



## 2019 Collection Blanco

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Aus der einheimischen Rebsorte Antão Vaz

### **Beschreibung:**

Leuchtendes strohgelb, im Duft vollwürzig-eindringlich, mit Zitrusfrüchten und dezenten Röstaromen der Barriques. Am Gaumen ein vollmundig-saftiger Typ, weich in der Säure, reichhaltig und mit viel Druck. Wunderschöne, präsente Frucht, feinste Briochearomen und Frische gleichermaßen. Langer, eindrucksvoller Abgang. Durch seine Cremigkeit sehr schön zu Fisch- oder gebackenen Fleischgerichten, aber auch Gemüseaufläufen oder weißem Fleisch in Sahnesauce. Handlese und Transport der Trauben in kleinen Kisten, strenge Selektion am Sortiertisch. Reifung anschließend für 12 Monate – zu 70 % in französischen Eichenfässern und 30 % in Edelstahltanks.

### **Degustationsnotiz:**

Funkelndes Strohgelb mit grünlichen Einschlüssen, im Bouquet schöne Frucht, Aromen von Teeblättern und Ananas zeugend. Im Mund ungemein frisch und anregend frisch, feine Würze, Ananas, Limette und die mineralische Textur der heimischen Rebsorte Antão Vaz. Bleibt recht lange am Gaumen.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Portugal
<b>Region:</b>	Alentejo
<b>Subregion:</b>	Alentejo
<b>Produzent:</b>	Arrepiado
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Antão Vaz, 15% Chardonnay, 15% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	1096719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Collection Blanco

Alentejano IG  
Herdade Arrepiado Velho

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Antão Vaz, 15% Chardonnay, 15% Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren