



2017 Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC, Anselmo Mendes

Mendes gehört sicher zu den besten Weißweinwinzern

Beschreibung:

Mit dem fruchtigen Vinho Verde wird der Sommer noch schöner.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Einschlüssen, dezenter Duft nach Granny Smith, Limette und Wiesenkräutern. Im Mund mit toller Dichte, Frische und mineralischem Druck, in seiner Klasse solitär, pure Animation aus würziger Mineralität und tropischer Fruchtfrische. Feiner Charakterwein 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. Anselmo Mendes ist ein Ausnahmekönnner!

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
Herstellung:	4 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Traubensorte(n):	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Artikelnummer:	0619117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC
Anselmo Mendes

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	4 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren