



Art.-Nr.: 37500

QUINTA DAS ARCAS CONDE VILLAR VINHO VERDE BRANCO

KATEGORIE	Empfehlungen
REBSORTEN	Arinto, Loureiro, Trajadura
HERKUNFT	Portugal
ANBAUREGION	Vinho Verde
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Denominação de Origem Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	10,5 % Vol.
RESTSÜßE	6,0 g/l
SÄUREGEHALT	6,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Schraubverschluss
EAN	5603238133806
AUSBAU	50% Loureiro, 40% Arinto, 10% Trajadura

BODEN

Feuchtes und gemäßigtes Klima im Nordwesten Portugals.

BESCHREIBUNG

Zum Schutz vor Oxidation werden die Trauben schnell geerntet und gekelert. Hierbei werden die Beeren vom Stielgerüst entrappt um mehr Frische und ausdrucksstarke fruchtige Sortenaromen zu erhalten und alle adstringierenden Bitterstoffe fernzuhalten. Die Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen in Edelstahltanks. Absolute Sommerempfehlung ist der Conde Villar Branco aus dem Vinho Verde. Hell und klar strahlt er mit leicht grün-gelben Reflexen. Frische belebende Aromen von Zitrus, Apfel und auch Exotik. Im Mund findet sich die gleichen Fruchtigen Aromen wieder mit moussierender Kohlensäure und einer gewissen Struktur unterstützt. Durch den geringen Alkoholgehalt ist dieser Wein eine wirkliche Sommererfrischung. 2017er: 15 Punkte "Best Buy", Vinum

4/2018

