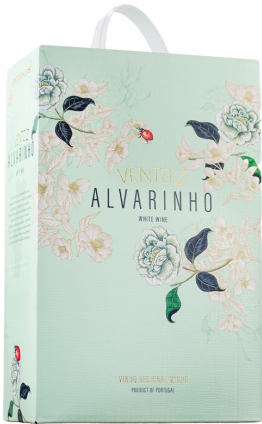


# Expertise

## Ventoz Alvarinho BiB 2,0 Liter 2022



Artikelnummer: PW0030  
VE: 6  
Füllmenge: 2,0 l  
Art: Weißwein  
Land: Portugal  
Region: Vinho Verde  
Hersteller: Casal de Ventozela

Geschmack: Trocken  
Alkohol: 12 % Vol  
Restzucker: 3.6 g/l  
Säure: 5.9 g/l

Rebsorten: 100% Alvarinho

Farbe: Wunderschöne zitronengelbe Farbe

Vinifizierung: Die Trauben, die ausschließlich aus der Sorte Alvarinho hergestellt werden, werden von Hand geerntet und auf dem Feld ausgewählt und sorgfältig in Kisten von 18 kg zum Weingut transportiert. Nach einer Mazeration vor der Gärung bei niedriger Temperatur werden die Trauben gepresst, gefolgt von der alkoholischen Gärung des Mostes in Edelstahltanks mit kontrollierter Temperatur zwischen 16°C und 18°C. Der Wein verbleibt für mindestens 4 Monate in „Batonnage“ mit Feinhefe.

Beschreibung: Mineralische und intensive Aromen, die die Frische und Frucht der Alvarinho-Traube bewahren. Vollmundig und komplex, kräutrige florale Nuancen. Ein anhaltender Wein, sehr frisch und jugendlich, der einen runden Geschmack am Gaumen hinterlässt. S aftiger Pfirsich, Birne und Limette im herb-frischen Abgang.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Speiseempfehlung: Fisch, Helles Fleisch, Als Aperitif, Tapas, Salat,

Bio: nein	Holzausbau: nein
Vegan: nein	Reifegrad: Kein Barrique
Säurearm: nein	Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Casal de Ventozela, Rua do Paço , 545, 4770-350 Mogege, Portugal

Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,

**COPITO**<sup>®</sup>  
Wein & Sekt

COPITO GmbH  
Reichsbahnstrasse 92-96  
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62  
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de  
www.copito.de