



Expertise

Vale da Raposa Branco 2023

EAN-Code: 5 605063 400177

Artikelnummer: PW0016

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Weißwein

Land: Portugal

Region: Douro

Hersteller: Alves de Sousa

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13 % Vol

Restzucker: 2 g/l

Säure: 5.4 g/l

Rebsorten:

Malvasia fina, Gouveio

Farbe:

Zartes Zitronengelb mit hellgelben Reflexen

Vinifizierung:

Sanftes Pressen und Dekantieren. Fermentation bei 16°C für 15 Tage. 3 Monate in Edelstahl tanks auf der Feinhefe mit Battonage.

Beschreibung:

Sehr ausdrucksstarkes Bouquet. Ein Hauch von reifer Limette, saftiger Ananas und Gras. Am Gaumen leicht, mineralisch und frisch. Ein charakterstarker, lebendiger Weißwein mit einem schönen und anhaltenden Abgang.

Trinktemperatur:

8°C - 10°C

Speiseempfehlung:

Fisch, Pastagerichte, Meeresfrüchte,

Bio: nein

Holzausbau: nein

Vegan: nein

Reifegrad: Kein Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Alves de Sousa, Quinta da Gaivosa, Pousada da Cumieira, Apartado 15, 5030-055 Santa Marta de Penaguião, Portugal

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO[®]
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