



Expertise

Porrais Arinto Reserva 2021

Artikelnummer: PW0025
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Weißwein

Land: Portugal
Region: Douro
Hersteller: Casa Santos Lima

Geschmack: Trocken
Alkohol: 12.5 % Vol

Rebsorten: 100% Arinto
Farbe: Zitronengelb
Vinifizierung: Die Trauben werden in 20-kg-Kisten geerntet, im Keller wird eine sorgfältige Auswahl der Trauben vorgenommen. Nach dem Pressen wird der Most 36 Stunden lang dekantiert. Die alkoholische Gärung erfolgt in französischen Eichenfässern. Nach dieser Gärung durchläuft der Wein einen Reifungsprozess mit Batonnage für 6 Monate.
Beschreibung: Ein Wein voller Mineralität und Frische. Am Gaumen Zirtusnoten, subtile Trockenfruchtnoten und ein angenehmes Säurespiel. Dieser reinsortige Arinto besticht durch seine Komplexität und Aromatik.
Trinktemperatur: 15°C - 17°C
Speiseempfehlung: Fisch, Pastagerichte, Meeresfrüchte, Tapas, Reisgerichte, Salat, Ceviche,

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

Inverkehrbringer: Casa Santos Lima, Quinta da Boavista, 2580-081 Aldeia Galega da Merceana, Portugal
Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,