



Expertise

Casal de Ventozela Branco 2025

EAN-Code: 5 600260 243008
Artikelnummer: PW0010
VE: 6
Füllmenge: 0.75 Liter
Art: Weißwein
Land: Portugal
Region: Vinho Verde
Hersteller: Casal de Ventozela
Geschmack: Trocken
Alkohol: 11.5 % Vol
Restzucker: 6g/l
Säure: 6.1g/l

Rebsorten: Arinto, Loureiro, Trajadura
Farbe: Wunderschöne zitronengelbe Farbe
Vinifizierung: Die Trauben wurden von Hand geerntet, auf dem Feld selektiert und sorgfältig in Kisten zu je 18 kg zur Kellerei transportiert. Nach einer Vorfermentationsmazeration bei niedriger Temperatur werden die Trauben gepresst, gefolgt von der alkoholischen Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 16°C und 18°C. Nach der Gärung durchläuft der Wein eine Reifung im Edelstahltank für einen Mindestzeitraum von 3 Monaten.
Beschreibung: Intensives Bouquet mit herrlichen floralen Noten. Ein wahrlich frischer und fruchtiger Vinho Verde - elegant und trinkfreudig. Anklänge von Grapefruit, frischen grünen Äpfeln und Melone. Komplex, leicht mineralisch, einfach lecker!
Trinktemperatur: 8°C - 10°C
Speiseempfehlung: Fisch, Helles Fleisch, Als Aperitif, Tapas, Salat

Bio: nein	Holzausbau: nein
Vegan: nein	Reifegrad: Verde
Säurearm: nein	Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Casal de Ventozela, Rua do Paço , 545, 4770-350 Mogege, Portugal
Allergene: Schwefeldioxid und Sulfid
Nährwertangaben: 286 kj, 68 kcal, Kohlenhydrate: 2.6g, davon Zucker: 0.7g, Eiweiß: 0.1g, Salz: 0.1g
Zutaten: Weintrauben, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat, Sulfite), Stabilisatoren (Kaliumpolyaspartat, Gummiarabikum), Gase & Verpackungsgase (Stickstoff, Kohlendioxid)