

MONTE DAS SERVAS ESCOLHA

BRANCO 2009

Das Bouquet ist sehr aromatisch und frisch mit dem Duft von tropischen Früchten und Gewürzen mit feinen Nuancen von Honig und Lindenblüten. Durch die mineralischen Noten im Hintergrund bewahrt der Wein jedoch seine Frische.

Der ausgewogene, weiche Körper mit der frischen gut eingebundenen Säure besticht ebenfalls durch die exotischen Fruchtaromen und etwas Pfeffer.

Der anhaltende Abgang wird geprägt durch die herberen Nuancen, welche dem Wein Komplexität verleihen.

Ein erfrischender Weisswein der zu jeder Gelegenheit überzeugt.

FARBE:	Helles Zitrusgelb mit Goldtönen.
PRODUZENT:	Herdade das Servas, Estremoz, Portugal.
HERKUNFT:	Estremoz, Alentejo.
KLASSIFIKATION:	Vinho Regional Alentejano.
ALKOHOL:	13.5 Vol.-%.
TRAUBENSORTEN:	Arinto 10 %, Roupeiro 80 % und Rabo de Ovelha 10 %.
BODENTYP:	Roter Schiefer, Schiefertone.
VINIFIKATION:	Die Trauben werden entrappt und gemahlen, der Most gekühlt, dann erfolgt die Mazeration. Sanftes Abpressen, Absetzen der Depots und kontrollierte Gärung bei 15°C mit selektionierter Hefe in rostfreien Stahltanks. Zentrifugierung, Schönung, Kaltstabilisation und Filtration.
OPTIMALE TRINKREIFE:	2010 bis 2013.
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 15°C und 60 % Luftfeuchtigkeit.
TRINKTEMPERATUR:	Bei 12° bis 14°C servieren
BEGLEITUNG:	Hervorragender Apéro mit Häppchen, zu leichten Vorspeisen und Sommersalaten, gebratenem oder gekochtem Fisch und Weichkäse.

Porto do Vinho

Kantonsstrasse 51 . 6048 Horw/Luzern . Telefon 041 340 40 53 . Telefax 041 322 03 67

ONLINE-WEINSHOP: www.wein-portugal.com

E-MAIL: vinho@wein-portugal.com