

# VINHA DAS SERVAS BRANCO 2009

Das frische Bouquet mit dem Duft von tropischen Früchten, verbindet sich harmonisch mit den Nuancen von etwas Gewürzen und Honig.

Im Gaumen zeigt sich der Wein mit der opulenten Frucht.

Mit den vorherrschenden Aromen von Zitrusfrüchten und einer feinen Säure bewahrt er seine Frische und Leichtigkeit und endet mit einem angenehmen, präsenten Abgang.

Ein hervorragender Apéro und Sommerwein.

FARBE:	Helles Zitrusgelb mit Goldtönen.
PRODUZENT:	Herdade das Servas, Estremoz, Portugal.
HERKUNFT:	Estremoz, Alentejo.
KLASSIFIKATION:	Vinho Regional Alentejano.
ALKOHOL:	13 Vol.-%.
TRAUBENSORTEN:	Roupeiro 80 %, Rabo de Ovelha 15 % und Arinto 5 %.
BODENTYP:	Roter Schiefer, Schiefertone.
VINIFIKATION:	Die Trauben werden entrappt und gemahlen, der Most gekühlt, dann erfolgt die Mazeration. Sanftes Abpressen, Absetzen de Depots und kontrollierte Gärung bei 15°C mit selektionierter Hefe in rostfreien Stahltanks. Zentrifugierung, Schönung, Kaltstabilisation und Filtration.
OPTIMALE TRINKREIFE:	2010 bis 2012.
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 15°C und 60% Luftfeuchtigkeit.
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 12°C servieren
BEGLEITUNG:	Hervorragender Apéro mit Häppchen, zu leichten Vorspeisen und Sommersalaten, gebratenem oder gekochtem Fisch und Weichkäse.

**Auszeichnung Revista de Vinhos Portugal:**  
**BESTES PREIS/ LEISTUNGSVERHÄLTNIS 2009**

## ***Porto do Vinho***

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

**ONLINE-WEINSHOP: [www.wein-portugal.com](http://www.wein-portugal.com)**

**E-MAIL: [vinho@wein-portugal.com](mailto:vinho@wein-portugal.com)**