

Weinbeschrieb

Guadalupe Branco 2020, weiss

Quinta do Quetzal, Alentejo, Portugal

Fr. 11.-- pro 0.75l Flasche

Verkauf in Karton à 6 Flaschen

Traubensorten	50% Antão Vaz, 30% Arinto, 20% Verdelho
Ausbau	Die Trauben wurden inkl. kleine Harassen gelesen und sofort in die Kellerei transportiert und heruntergekühlt. Die Trauben-beeren wurden komplett von den Stauden getrennt, gebrochen und gepresst. Der Traubenmost danach in gekühlten Stahltanks natürlich geklärt und 15 – 20 Tage bei 14°C fermentiert. Nach 6 Monaten erfolgte die Abfüllung in Flaschen.
Aromatik	Fruchtiges Bouquet mit einem Hauch tropischer Früchte und mineralischen Noten im Abgang. Leichter und erfrischender Sommerwein.
Essen	Passt hervorragend zu hellem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte oder als Apéro Wein an heissen Sommerabenden.
Temperatur	10 °C
Alkoholgehalt	12.5 Vol. %
Lagerfähigkeit	ca. 2 Jahre

