

Weinbeschreibung

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 in kleinen Harassen gelesen und sofort in die Kellerei transportiert und heruntergekühlt. Die Traubenbeeren 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	Idealer, leichter Apéro Wein für heisse Sommerabende. Er passt gut zu leichten Vorspeisen und Apérogebäck.
Temperatur	10 °C
Alkoholgehalt	12.5 Vol. %
Lagerfähigkeit	ca. 2 Jahre

