Herdade Do Esporão

Reserva Branco Alentejo DOC Esporao



Art.-Nr.:	059329-23
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbauregion:	Alentejo
Ausbau:	im großen Holzfaß
Bio-Verordnung:	Portugiesische Landwirtschaft
Farbe:	Weiß
Fasslagermonate:	6
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2023
Klassifizierung:	DOC -> Denominacao de Origem Controlada
Rebsorten:	Antão Vaz, Arinto, Roupeiro
Restzucker:	2.0 g/l
Säure:	6.5 g/l
Serviertemperatur:	6-11
Trinkreife:	9
EAN:	5601989981851

Preise

Flasche 16,60 € brutto

Preis pro Liter: 22,13 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Klares Strohgelb. In der Nase Aromen von Zitrus und reifen tropischen Früchten mit einer feinen Kräuterwürze und Eichenholz. Im Mund sehr voll und körperreich mit einer intensiven Frucht und gut integriertem Holz.

Klima/Terroir

Das Alentejo ist das Weinanbaugebiet mit der größten Vielfalt an Bodentypen: man findet Granitböden, die aus kristallinen Kalksteinen stammen, mediterrane braune und rote Böden sowie Böden aus Schiefergestein. Die Sommer sind heiß und trocken, in der Regel erreichen die Temperaturen an mehr als 20 Tagen 35 °C und mehr. Frühling und Herbst sind mild, der Winter nicht allzu lang.

Ausbau

Separate Weinlese jeder Rebsorte, Abbeeren, Maischen und Kelterung des Mostes. Anschließend folgt die Fermentierung mit kontrollierten Temperaturen in Edelstahlbehältern und neuen Barriquefässern aus amerikanischer und französischer Eiche.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite




5 601989 981851 >