

Quinta do Casal Monteiro
Tejo (D.O.C.)

Geschmack |

Gelungene Cuvée aus zwei der bekanntesten autochthonen Weißweinrebsorten Portugals; präsentiert im Glas ein helles Zitronengelb mit grünen Reflexen. Lebendige und fruchtbetonte Nase ; am Gaumen frisch mit gut ausbalanciertem Körper und anregender Säure . Ein gehaltvoller Weißwein, der viel Trinkfluss bietet, ein guter Partner zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten (hellen) Fleischgerichten mit Geflügel. Gut gekühlt ein belebender Aperitif und Terrassenwein, der nicht nur in der Sommer-Saison viel Freude bereitet.

Rebsorten |

Arinto (50 %)
Fernão Pires (50 %)

Analysedaten |

Alkohol: 13,00 % | Säure: 5,80 g/l |
Restzucker: 1,40 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Gekocht,
Geräuchert, Lachs, Meeresfrüchte, Tunfisch

