

Água Viva Espumante Bruto

Wein | expertise

Quinta de Baixo
Bairrada (D.O.C.)

Geschmack |

Helles Strohgelb in der Farbe; feine anhaltende Perlage, straff, frisch und mit einem Aromenprofil aus Zitrusnoten und hellen Früchten, die mit den zarten Toast-Tönen harmonisch im Einklang sind. Am Gaumen noch jugendlich und mit Griff, dabei cremig und mit präsender Säurestruktur. Ein belebender Schaumwein mit viel Nachdruck und einem trockenen, feinen und erfrischenden Abgang. Passt sehr gut zu Spanferkel, im Holzofen gebratenem Zicklein, Kabeljau oder natürlich auch klassisch als Aperitif.

Rebsorten |

Bical
Cerceal
Maria Gomes

Fassreife |

24 Monate auf der Hefe

Analysedaten |

Alkohol: 12,00% | Säure: 6,14 g/l |
Restzucker: 2,50 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif
Fisch: Kabeljau (im Ofen gebacken)
Fleisch: Spanferkel, Zicklein

