

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

Geschmack |

In der Farbe ein helles Zitrusgelb. Ausdrucksstarke, wenn auch noch etwas verschlossene Aromen ; Zitrus- und Kräuteraromen sowie florale Noten. Am Gaumen beeindruckt der Wein durch seine Leichtigkeit, er zeigt aber dennoch Fülle und Griffigkeit. Die Säure hebt den Wein auf ein ganz eigenes Niveau, das Frische, Komplexität, Finesse und Eleganz vermittelt. Im Abgang mineralisch mit Noten von Trockenfrüchten, die durch die lange Reifung im Fuder hervorkommen. Genießen Sie den außergewöhnlichen Weißwein in einem Burgunderglas. Gerichte mit Meeresfrüchten, im Ofen gebackenen Fisch, Stockfisch oder auch asiatische Gerichte finden in ihm einen passenden Begleiter.

Rebsorten |

Bical
Cerceal
Maria Gomes

Fassreife |

20 Monate 1.000-l-Fuder von der Mosel

Analysedaten |

Alkohol: 11,50 % | Säure: 6,90 g/l |
Restzucker: 4,00 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Gebraten, Meeresfrüchte, Stockfisch
(Bacalao/Bacalhau), Sushi
Gerichte: Asiatische Gerichte

