

Quinta da Lomba
Dão (D.O.C.)

Conciso Branco

Geschmack |

Zeigt sich im Glas mit einem brillanten Zitronengelb. Vielschichtige, feine Nase mit Noten von Gewürzen, einer leichten Vegetabilität, weißen Früchten, aromatischen Kräutern. Dezentere Barrique, viel Biss und Volumen am Gaumen, lebendige Säurestruktur. Langer Abgang mit viel Frische. Braucht Zeit im Glas zum Entfalten, darf gerne dekantiert und in einem großen Burgunderglas serviert werden. Genießen Sie ihn zu Gerichten mit fetten Fischarten wie Lachs, Wels, Aal, Thunfisch und schwarzem Heilbutt.

Rebsorten |

Bical
Encruzado
Malvasia

Fassreife |

20 Monate gebrauchte Barriques

Analysedaten |

Alkohol: 12,40 % | Säure: 4,96 g/l |
Restzucker: 0,70 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Aal, Heilbutt (schwarz), Lachs, Thunfisch, Wels

