

Redoma Branco

Geschmack |

Ausdrucksstarke Nase , in der mineralische Noten dominieren, begleitet von Aromen von Aprikosen und Zitrusfrüchten sowie dezenten floralen Noten. Leicht rauchiger Charakter, elegant und ausgewogen im Geschmack. Körperreich , gut ausbalanciert, gut eingebundenes Holz, langer Abgang . Perfekt zu im Ofen gebackenen Gerichten mit Fisch und Geflügel, zu einer Pasta mit Käse.

Rebsorten |

Andere
Arinto
Códega
Donzelinho
Rabigato
Viosinho

Fassreife |

6 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 12,20 % | Säure: 5,60 g/l |
Restzucker: 1,00 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Gekocht,
Geräuchert, Lachs, Meeresfrüchte, Schalentiere,
Tunfisch
Fleisch: Kalb, Leber, Schwein
Geflügel: Ente, Gans, Hähnchen, Pute
Gemüse: Pilze
Gerichte: Pasteten, Tapas
Käse: Käseplatte, Mittelreif, Weichkäse
Salat: mit Meeresfrüchten, Sommersalate
Wild: Fasan/Rebhuhn

