

Mainova Alentejano (Vinho Regional)

Mainova Branco

Geschmack |

Präsentiert im Glas ein Zitrusgelb. Mineralische Nase mit Noten von Zitrusfrüchten (grüne Ananas, helle Melone, Pampelmuse, Quitte). Animierende Säure, herbe Frische, voluminös am Gaumen. Eleganter Branco mit mittellangem Nachhall, der sehr gut zu hellem gedünsteten Fisch passt, harmonisiert auch wunderbar mit mediterran angemachten Salaten, Gemüsegerichten/-aufläufen mit Fenchel und Paprika sowie Ziegenkäsen.

Rebsorten |

Antão Vaz (33 %)
Arinto (34 %)
Verdelho (33 %)

Fassreife |

französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 12,50 % | Säure: 6,75 g/l |
Restzucker: 1,00 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Gekocht,
Hell/weiß
Käse: Ziegenkäse
Salat: Mediterrane Salate, mit Meeresfrüchten

