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. Dezenter Barriqueton , 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 Fischsorten wie Lachs, Wels, Aal, Tunfisch und schwarzem Heilbutt.

Rebsorten |
Bical
Encruzado
Malvasía

Fassreife |
20 Monate gebrauchte Barriques

Analysedaten |
Alkohol: 12,50 % | Säure: 6,75 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |
Fisch: Aal, Heilbutt (schwarz), Lachs, Tunfisch, Wels