

Geschmack |

Der Wein präsentiert sich im Glas in einem hellen Zitronengelb. Am Gaumen ist er lebhaft, ausdrucksstark und straff. Die vom Kalkboden geprägten mineralischen Noten treten deutlich hervor und harmonisieren mit Noten von frischen Kräutern, Limonen und hellen Blüten. Das eher straffe Profil der Rebsorte Bical steht in schönem Einklang mit der ausdrucksstarken Ader der Rebsorte Maria Gomes. Am Gaumen bleibt er beeindruckend leicht, besitzt aber dennoch Fülle und Griff. Säure und Salzigkeit verleihen dem weißen Bairrada einen einzigartigen Charakter, der sich durch Frische, Finesse und Eleganz auszeichnet. Am Ende zeigt er einen filigranen Abgang mit tiefgründiger Mineralität. Genießen Sie ihn in einem großen Burgunderglas als Solisten oder als kongenialen Partner zu Meeresfrüchten, gebackenem Fisch und Stockfisch. Passt auch hervorragend zu Rezepten der japanischen Küche (wie beispielsweise Gerichten mit Nori-Algen).

Rebsorten |

Bical
Maria Gomes

Fassreife |

20 Monate 1.000-l-Fuder von der Mosel

Analysedaten |

Alkohol: 12,10 % | Säure: 6,30 g/l |
Restzucker: > 1.00 g/l

Passt zu ... |

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