

Água Viva Espumante Bruto Baga Blanc de Noir

Wein | expertise

Quinta de Baixo
Bairrada (D.O.C.)

Geschmack |

Zeigt im Glas ein kräftiges Lachsrosa mit feiner, lang anhaltender Perlage. Delikates, ausdrucksstarkes Bukett mit Noten von roten Beeren (Kirsche, Johannisbeere), dazu florale Nuancen und frische Kräuter, Brioche und Haselnuss. Am Gaumen begeistert er mit einer großartigen Balance zwischen säurebetonten und bitteren Aromen. Elegant, leichtfüßig und finessenreich. Lang und eindrucksvoll im Nachhall, exzellente Säurestruktur. Klassischer Aperitif, wird in der Region auch als Begleiter zu Spanferkel, im Holzofen gebratenem Zicklein und Kabeljau ausgeschenkt.

Rebsorten |

Baga (100 %)

Analysedaten |

Alkohol: 11,50 % | Säure: 5,24 g/l |

Restzucker: 1,10 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif

Fisch: Kabeljau (im Ofen gebacken)

Fleisch: Spanferkel, Zicklein

