

Moinante Branco Encruzado

Wein | expertise

Mainova
Alentejano (Vinho Regional)

Geschmack |

Zeigt im Glas ein klares Zitrusgelb mit heufarbenen und grünlichen Reflexen. Opulente Nase mit Noten von Teeblättern und etwas Zitrone. Sehr präsent am Gaumen, ausgestattet mit einer prägnanten feinen Säure. Lang anhaltender Nachhall im Abgang mit deutlicher Röstnote. Großartig zu fetten fleischigen Fischen, (Wild-) Geflügel und scharf gewürzten Currys. Erzeugt aus in der Kühle der Nacht per Hand gelesenen Lesegut von Rebstöcken, die auf Schiefer- und Granitböden wachsen.

Rebsorten |

Encruzado

Fassreife |

50 % des Weines für kurze Zeit französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,00 % | Säure: 6,40 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Blaufisch (Blaubarsch), Gebraten
Geflügel: Hähnchen, Hell/Weiß

