Wein expertise

Mainova Alentejano (Vinho Regional)

Geschmack |

Gut strukturierter lachsfarbener Rosé . Blumiges Bukett, das nach frühzeitigem Öffnen zusätzlich Noten von roten Früchten (Erdbeeren), Süßholz und Tomaten präsentiert. Vollmundig am frischen Gaumen, feine Säurestruktur, guter Trinkfluss. Passt ausgezeichnet zu frittierten Calamares, einem kalten Schweine braten mit Kräuterkruste und herzhaften Schinkengerichten. Dekantieren!

Rebsorten |

Castelão (100 %)

Fassreife |

8 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,40 % | Säure: 6,20 g/l | Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Calamares (frittiert) Fleisch: Schinken. Schwein

