

Redoma Branco

Geschmack |

Helles Goldgelb; kraftvoll, reichhaltig, intensiv im Mund; komplexes Bukett mit mineralischen Noten und Anklängen an Pfirsich und Birne; teilweise in neuen französischen Barriques ausgebaut. Markante Säure, harmonisiert gut mit der Dichte und Eleganz des Weines; trotz des Fassausbaus wirkt der Wein elegant. Ein Branco, der durchaus vor dem Genuss dekantiert werden sollte und gut zu hellem Geflügel und asiatischen Gerichten schmeckt.

Rebsorten |

Códega
Rabigato
Viosinho

Fassreife |

12 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,40 g/l |
Restzucker: 6,00 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Gekocht,
Geräuchert, Lachs, Meeresfrüchte, Schalentiere,
Tunfisch
Fleisch: Kalb, Leber, Schwein
Geflügel: Ente, Gans, Hähnchen, Pute
Gemüse: Pilze
Gerichte: Pasteten, Tapas
Käse: Käseplatte, Mittelreif, Weichkäse
Salat: mit Meeresfrüchten, Sommersalate
Wild: Fasan/Rebhuhn

