



## Vale de Camelos Amendoiras em Flôr rosé

Vinho Regional Alentejano 2024

Der floral-würzige Amendoiras em Flôr rosé aus dem heißen Alentejo überzeugt mit Frucht und Frische.

**Artikelnummer** 4215.24  
**Weingut** Soc. Agr. Herdade dos Lagos, Lda.Vale de Açor de Cima, CX Postal 43

**Region** Alentejo  
**Jahrgang** 2024

**Degustationsnotiz**  
Lachsrosa; filigranes Bukett mit roten Beeren, floral-würzige Noten von Apfelblüten; frischer Auftakt, ausgewogenes Gaumenspiel von Fruchtaromen und Frische, kompakte, kraftvolle Struktur, mineralisch-würzige Noten begleiten den saftigen Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Aragonez (80%)  
Syrah (20%)

**Speisenvorschläge**  
Im Wok zubereitete Gemüsegerichte, caldeirada de peixe (portugiesischer Fischeintopf), Blätterteiggebäck, Gemüsequiches, Auberginen- und Zucchiniengerichte, portugiesische Quittenmarmelade auf Weissbrot mit Käse, gratinierte Makrelen mit gedünsteten Tomaten und Fenchel, als Aperotränk

**Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Analysedaten**

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Alkohol         | 12%        |
| Freie SO2       | 22 mg/l    |
| Gesamte SO2     | 48 mg/l    |
| Flüchtige Säure | 0.10 g/l   |
| Gesamtsäure     | 4.6 g/l    |
| pH-Wert         | 3.30       |
| Restzucker      | 0.5 g/l    |
| Analysedatum    | 23.04.2025 |

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: PT-BIO-03  
Herkunft: PT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/4215.24](http://www.delinat.com/4215.24)