


Vale de Camelos Amendoeiras em Flôr rosé

Vinho Regional Alentejano 2024


Der floral-würzige Amendoeiras 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**
Gemüsegerichte aus dem Wok, caldeirada de peixe (portugiesischer Fischeintopf), Blätterteiggebäck, Gemüsequiches, Auberginen- und Zucchiniengerichte, portugiesische Quittenmarmelade auf Weissbrot mit Käse, gratinierte Makrelen mit gedünsteten Tomaten und Fenchel, als Aperogetränk


 **Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **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

