


# Vale de Camelos Amendoeiras em Flôr


Vinho Regional Alentejano 2024


Önologin Marta Peireira keltert aus heimischen Trauben  
Erfrischendes.


**Artikelnummer** 5213.24  
**Weingut** Soc. Agr. Herdade dos Lagos, Lda.Vale de Açor de Cima, CX Postal 43


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

 **Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Gelb; Bukett nach Ananas und Granny-Smith-Äpfeln, floral-würzige Noten von Flieder, frisch geschnittenem Gras und Orangeat; frischer Auftakt, belebendes Gaumenspiel von Aromatik und Frische, komplexe Struktur, würzig-mineralische Noten begleiten den harmonischen Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Viosinho (45%)  
Arinto (40%)  
Alvarinho (15%)


 **Speisenvorschläge**  
Portugiesische Teigtaschen mit Gemüse-, Fleisch- oder Krabbenfüllung. "Rissóis" werden als Vorspeisen serviert.


 **Lagern** Bis mindestens 2028 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	12%
Freie SO2	19 mg/l
Gesamte SO2	65 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	6.1 g/l
pH-Wert	3.20
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	15.04.2025

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5213.24](http://www.delinat.com/5213.24)

