



air Vinho Verde

Vinho Verde DOC 2014

Kühle Brise aus dem Norden Portugals: ein extravaganter Vinho Verde mit elegantem, jugendlichem Körper.

Artikelnummer 5216.14

Weingut Adega air Vinho Verde

Region Minho

Jahrgang 2014

Degustationsnotiz


Leuchtendes Hellgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase Limetten, Ananas und Grapefruit; frischer Auftakt, saftig und frisch am Gaumen, intensive Aromatik, elegante Struktur, mineralische Noten, langes, frisches Finale
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten


Loureiro (90%)
Azal (10%)

Speisenvorschläge

Aromenintensive oder exotische Gerichte, frische Salate, zum Aperitif, Meeresfrüchte, Gemüsedips, gebratene Entenbrüste mit Äpfeln und Calvados-Glasur mit Gemüsebeilage oder gedämpftem Blattspinat

 **Lagern** Bis mindestens 2017 lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
3 Schnecken

Analysedaten

Alkohol	9%
Freie SO ₂	24 mg/l
Gesamte SO ₂	89 mg/l
Flüchtige Säure	0.18 g/l
Gesamtsäure	8.8 g/l
pH-Wert	3.20
Restzucker	12.9 g/l
Analysedatum	09.03.2015

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: ES-ECO-002-AR
Herkunft: PT
Abfüller: António Lopes Ribeiro Wines, Lda. Quinta do Outeiro, Mouraz
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/5216.14

