DRINKS.

Quinta do Zambujeiro Monte do Zambujeiro Branco CVRA/MO 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408441
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Portugal
Region	Alentejo
Abfüller	Quinta do Zambujeiro, Monte do Zambujeiro, Rio de Moinhos, 7150 Borba, Portugal
Marke	Quinta do Zambujeiro
Тур	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	5 Monate
Degustationsnotiz	frisch, lebhaft und ausgewogen mit gut integrierter Säure und einer leichten Bitterkeit. Es entfalten sich Aromen von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten sowie weissen Blüten und etwas Minze.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 53% Arinto, 32% Antão Vaz und 15% Roupeiro
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Antipasti, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Ein eigenes Weingut in den warmen Gefilden Südeuropas, fernab von hektischen Städten und lärmenden Autobahnen - davon träumen die meisten Wein-Enthusiasten früher oder später. Der Schweizer Emil Strickler machte Nägel mit Köpfen und kaufte 1998 die Quinta do Zambujeiro in der portugiesischen Weinbauregion Alentejo. Er selbst ist aber kaum in den Weingärten anzutreffen, denn um die professionelle Arbeit kümmert sich ein Expertenteam aus Managern, Önologen, Kellermeistern und Beratern. Auf dem Anwesen, das sich in die dünn besiedelte Steppenlandschaft mit steinigen Schieferböden einfügt, wendet man einen Mix aus konventionellen und biologischen Weinbaumethoden an. Beispielsweise benutzt man keine Herbizide und bedeckt den Boden über den Winter mit natürlichen Pflanzenrückständen. Der Weisswein Monte do Zambujeiro wird aus den typisch portugiesischen Rebsorten Antão Vaz und Arinto hergestellt, die an das heisse, trockene Klima bestens angepasst sind. Ausserhalb von Portugal sind jene Varietäten nicht aufzufinden, weshalb der Wein ein ausgezeichnetes Spiegelbild seines Terroirs darstellt. Zudem wird etwas Roupeiro (Siria) beigemischt. Der Blend wird fünf Monate lang auf der Feinhefe ausgebaut. Als anspruchsvoller Speisenbegleiter zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Vorspeisen oder Häppchen ist der Monte do Zambujeiro Branco die richtige Wahl.