

Casal Mirandinho Rosé



Casal Mirandinho Rosé

Ursprungsland:	Portugal
Region:	D.O.C. Vinho Verde
Rebsorte:	Touriga Nacional (60%) und Espadeiro (40%)
Inhalt:	0,75 l
Reifung:	Stahltank
Alkohol:	10,5%
Säure:	6,6 g/l
Restzucker:	10 g/l
Verschluss:	Schraubverschluss

Verkostungsnotiz:

Leuchtendes, mittelkräftiges Rosa. Glasklar in der Nase, fruchtig mit saftigen und frischen Erdbeer- und Johannisbeeraromen. Am Gaumen ebenfalls reife rote Früchte mit betonter, ausgewogener und leicht-spritziger Säure, die charakteristisch für "Vinho Verde" ist. Sehr leicht, harmonisch, unkompliziert, wenig Alkohol.

Toller Sommerwein und Terrassenwein!

Optimale Serviertemperatur: 8 - 10° C

Perfekt als Aperitif oder zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten.