

Casal Mirandinho



Casal Mirandinho

Ursprungsland:	Portugal
Region:	D.O.C. Vinho Verde
Rebsorte:	Arinto 40%, Trajadura 30%, Loureiro 30%
Inhalt:	0,75 l
Reifung:	Stahltank
Alkohol:	9,5%
Säure:	7,24 g/l
Restzucker:	15 g/l
Verschluss:	Schraubverschluss

Verkostungsnotiz:

Blasses Gelb mit leichten grünen Farbton.

In der Nase frisch mit spürbaren Zitrusaromen, wie z.B. Zitrone oder Orangenschale.

Am Gaumen betonte Säure, die charakteristisch für "Vinho Verde" ist. Leichter und zugleich frischer Körper mit einem angenehmen zarten Prickeln machen aus ihm den perfekten Sommerwein.

Optimale Serviertemperatur: 8 - 10° C

Perfekt als Aperitif oder zu Fisch und Salat.