



Esporão Reserva Branco Alentejo DOC

Herdade do Esporão
Portugal, Alentejo

Vinifikation

Ausbau für 6 Monate in amerikanischen und französischen Barriques

Charakter

Im Bouquet vordergründig Aromen von reifen Früchten wie Pfirsich, Limonen zusammen mit Honignoten und Lindenblüten; im Gaumen komplexe Struktur mit schönem Schmelz, intensiv und gut ausbalanciert; fein pfeffrige Schärfe im Abgang

Konsumhinweis

Helles Fleisch, Kalb, Geflügel, Fisch vom Grill oder gebraten, Krustentiere, Muscheln, reifer Hart-Käse

Unser spezieller Tipp: Portugisischer Stockfisch-Auflauf mit Gemüse und Oliven

Technische Details

Traubensorten:	Antao Vaz, Arinto, Roupeiro
Trinkreife:	2024 - 2028
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2018	Int. Weinprämierung Zürich	
	GOLD	
2016	Robert Parker	90/100
2014	Robert Parker	89/100