



LANDOLT WEINE

Casal da Coelheira Ribatejo DOC Vinho Branco 2009



Typ:	Weiss trocken
Herkunft:	Portugal, Ribatejo
Traubensorte(n):	Chardonnay Fernão Pires
Produzent:	Coelheira
Ausbau:	Stahltank
Alkoholgehalt:	13.7% Vol.
Genussphase:	1 - 5 Jahre nach Ernte
Ausschanktemp.:	12 - 14°C
Artikelnummer:	02860709
Grösse; Gebinde:	75 cl; 6er Karton
Preis:	CHF 12.80

<http://www.casaldacoelheira.pt>

Degustationsnotizen

Feines Hellgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Fruchtig, aromatischer Auftakt, erfrischende Säure mit gutem Körper. Die Merkmale der zwei verschiedenen Traubensorten offenbaren sich am Gaumen und wirken angenehm harmonisch

Kulinarische Empfehlung

Ein herrlicher Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten. Traditionell getrunken zu Stockfisch mit Kartoffeln, Kichererbsen und Kohl.

Bemerkungen/Informationen

Ein Cuvée aus Fernao Pires welche die Säure und Alkoholgehalt in den Wein bringt und Chardonnay bringt Kraft und Fülle. www.casaldacoelheira.pt