



W e i n - E x p e r t i s e



Monte Velho White, Regional Alentejano (Vegan)

Art.-Nr.: 42 01 11

HERKUNFTSLAND:	Portugal
ANBAUGEBIET:	Alentejo
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Herdade do Esporão
KLASSIFIZIERUNG:	Regional Alentejano
REBSORTE:	40% Antão Vaz, 40% Roupeiro, 20% Perrum
WEINERZEUGUNG:	Die Trauben werden im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen vergoren, um das feine Aroma der Trauben zu bewahren.
BEURTEILUNG:	Ein kristallklarer, zitrusfarbener Monte Velho, der durch seine fruchtig, frischen und intensiven Aromen von Zitrus und weißen Steinfrüchten glänzt. Begleitet von einem langen, ausgewogenen Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Fischgerichten und leichten Sommersalaten.
TRINKTEMPERATUR:	8 – 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,5 % vol. Restzucker: 2,2 g/l Gesamtsäure: 6,0 g/l</i>

Die Besitzungen der Herdade do Esporão liegen mitten in den Kork- und Steineichenwäldern des Anbaugebiets Alentejo und sind nachweislich seit dem Jahr 1267 in ihren Grenzen unverändert. Das Wahrzeichen des Guts, der Torre do Esporão, wurde bereits im 15. Jahrhundert errichtet. Dagegen beginnt die eigentliche Erfolgsgeschichte der Herdade do Esporão erst im Jahre 1987 mit groß angelegten Investitionen in modernste Kellertechnik und der erklärten Absicht, hochklassige Weine zu erzeugen und selbst zu vermarkten. Die ersten Jahrgänge wurden in Fachkreisen schnell zu den besten Weinen Portugals gekürt. Die Monte Velho Weine gelten als moderne und authentische Referenz ihrer Herkunft. Die kargen Böden aus überwiegend Schiefer und Vulkangestein geben ihnen eine feine Mineralität, während das Spiel aus heißen Tagen und kühlen Nächten für ein ausgewogenes Verhältnis von Frucht und Säure sorgt.