


# 2019 Verdelho

**Quinta do Quetzal**
Alentejo DOC
75cl (6er-Karton)

## CHF 34.30

## Degustationsnotiz

Der Wein zeigt eine Zitrusfarbe und Aromen von Kiwi und reifen Früchten, begleitet von Aromen von gerösteten Nüssen aus der Reifung im Holz. Im Mund ist er komplex und frisch mit einer guten mineralischen Säure.

**Typ:** Weisswein

**Land:** Portugal

**Region:** Alentejo

**Alkoholgehalt:** 15% Vol.

**Trinktemperatur:** 12°C

**Traubensorten:** 100 % Verdelho

**Allergene:** Enthält Sulfite

## Produzenten-Informationen

Die Trauben wurden entsprechend ihrem Reifezustand geerntet. Nach dem Keltern der Trauben wird der Most 48 bis 72 Stunden statisch geklärt. Die Gärung erfolgt in neuen Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche bei einer Temperatur zwischen 14 °C und 16 °C über einen Zeitraum von 30 Tagen. Nach Abschluss der Gärung reifte der Wein weitere 6 Monate in Fässern mit wöchentlicher „Batónnage".