



Weiss 2015 **DÃO DOP**

Weinart: Weiss Trocken

Herkunftsbezeichnung: DOP Dão

Trauben: Encruzado 80% Uva Cão 20%

Bodenbeschaffenheit: Sand / Granit

Herstellung: Die abgebeerten Trauben wurden in einer pneumatischen Presse gepresst. Für den ALLGO würde der Saft nur bis 1,2 bar verwendet um Bitterstoffe zu vermeiden. Danach wurde der Most für 24 Stunden bei 8°C dekantiert, die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur bis 15°C. Teilausbau in neue Französisch Barriquefässern, ca. 10%. Der Wein wurde kältestabilisiert, gefiltert und abgefüllt.

Analyse: Alkohol 13,00% vol.
Gesamtsäure 6,29 g / l Weinsäure
PH 3,03
Restzucker 2g/dm3

Weinbeschreibung: Leichtes Gelb mit Reflexen von Zitrone. Ein Duft von Lemon Grass, Äpfel und Heublumen. Am Gaumen ein sehr ausgewogener Wein mit einer bemerkenswerten Frische und Mineralität, Grapefruit mit Noten geräucherte Zitronenschale. Servieren zwischen 8°C bis 10°C zu Meeresfrüchten, Pasta, Fisch, weißem Fleisch oder einfach als Aperitif.

