

ALLGO ENCRUZADO 2017 Grande Reserva

Rebsorte: Encruzado

Jahrgang: 2017

Qualitätsstufe: DOC

Ursprungsland: Portugal

Weinbauregion: Dão

Weinbaugebiet: Silgueiros

Lage: Pedra do Lobo

Boden: Sandiger aus Granit Ursprung mit einem Hohen Anteil an Argila

Alter der Rebstöcke: 10 Jahre

Bepflanzung: 5000Stöcke/ ha

Ertrag: 7000 kg/ha

Lesezeitpunkt: 28.August 2017

Vinifizierung: Handgelesen, Temperaturkontrollierte Gärung imahltank

Ausbau: Barrique 300L, 6 Monate auf der Feinhefe mit Batonnage

Fülldatum: Ende Februar 2018

Alkohol in % Vol: 12,2

Restzucker in g/Lt: 1,2

Säure in g/Lt: 6,6

Trinktemperatur: 12° Grad

Zu Roastbeef, Kalbfleisch, Kräftiger Fisch.....

Die Goldgelbe Farbe strahlt förmlich aus dem Glas.

Ein Duft von Zitrusfrucht und Weinbergpfirsich wird begleitet von etwas Süßem Senf.

Am Gaumen schmeichelt ein einzigartiges Aromaspiel von Sommerfrüchten, Steinobst, gepaart von eine intensive Mineralität und eine tolle stützende Säure. Der Ausbau in Barrique verleiht den Wein leichte Noten von Brotkruste und Walnüsse. Braucht nach der Abfüllung zwei bis drei Jahre in der Flasche.

