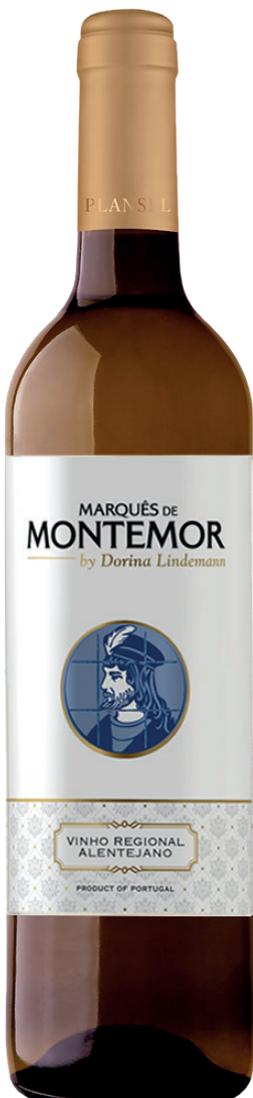


## MARQUÊS DE MONTEMOR BRANCO

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



<b>Herkunft</b>	Alentejo   Portugal
<b>Produzent</b>	Quinta da Plansel   Montemor-o-Novo
<b>Traubensorte</b>	40% Arinto   40% Alvarinho   20% Gouveio
<b>Vinifikation</b>	Handlese in 25kg Kisten, die Trauben werden komplett entrappt, Kaltsedimentierung des Mostes während 24 Stunden. Vorgeklärte Moste werden mit Reinzuchthefen, bei einer Temperatur von 14°C in Edelstahltanks vergärt und danach natürlich kältestabilisiert.
<b>Farbe</b>	Strohgelb
<b>Aroma</b>	Leuchtend strohgelbe Farbe, fruchtiger Wein. Aromen von Pfirsich, Pflaume und grünem Apfel. Weiche erfrischende Säure
<b>Charakter</b>	Lebhafter und frischer Weisswein mit Limettenaromen und einer schönen ausbalancierten Säure mit mineralischer Note.
<b>Passt zu</b>	Ein leichter Weisswein der zu jeder Gelegenheit serviert werden kann.
<b>Ausschanktemperatur</b>	9° - 11° Grad
<b>Lagerfähigkeit</b>	1 - 2 Jahre