



MARQUÊS DE MONTEMOR BRANCO

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



Herkunft	Alentejo Portugal
Produzent	Quinta da Plansel Montemor-o-Novo
Traubensorte	40% Arinto 40% Alvarinho 20% Gouveio
Vinifikation	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.
Farbe	Strohgelb
Aroma	Leuchtend strohgelbe Farbe, fruchtiger Wein. Aromen von Pfirsich, Pflaume und grünem Apfel. Weiche erfrischende Säure
Charakter	Lebhafter und frischer Weisswein mit Limettenaromen und einer schönen ausbalancierten Säure mit mineralischer Note.
Passt zu	Ein leichter Weisswein der zu jeder Gelegenheit serviert werden kann.
Ausschanktemperatur	9° - 11° Grad
Lagerfähigkeit	1 - 2 Jahre