



Terrenus Branco

| | |
|------------------|--|
| Produzent | Rui Reguinga |
| Land/Gebiet | Portugal/Alentejo |
| Jahrgang | 2015 |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Arinto, Roupeiro, Fernão Pires |
| Ausbau | Zur Hälfte in französischen Barriques und zur Hälfte im Stahltank ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.0% |
| Restzucker | 3.8 g/l |
| Trinktemperatur | 9 bis 11 Grad |
| Dekantieren | Nicht erforderlich |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2020 |
| Inhalt | 75 cl |

Der Terrenus Branco präsentiert sich mit einer hellgelben Farbe im Glas. In der Nase komplex: blumig und würzig im Duft, mit einer Note von Muskatellertrauben und weissem Pfirsich. Im Gaumen füllig und dennoch nicht mastig. Mineralischer Unterbau mit einem sehr dezenten Vanilleton im Abgang.