



Terrenus «Vinha da Serra» Branco

Produzent	Rui Reguinga
Land/Gebiet	Portugal/Alentejo
Appellation	Alentejo D.O.C.
Jahrgang	2015
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Arinto, Tamez, Malvasia, Roupeiro, Fernão Pires
Ausbau	Im Zementtank (Nomblot Egg) vergoren und 8 Mt. im 500 Liter Tonneau ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	0.9 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Dekantieren	Empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	75 cl
Bewertung	Parker 92/100 Punkten

Die Trauben für den weissen Terrenus «Vinha da Serra» stammt aus einer 100-jährigen Einzellage, die sich auf über 700 Metern über Meer am Fusse der Serra de São Mamede befindet. Mittels Spontangärung wurde der Most im Zementtank (Nomblot Egg) vergoren und danach in 500-Liter-Tonneaus (50 % neu, 50 % gebraucht) während 8 Monaten ausgebaut.

Dieser Wein bietet im Glas eine wahre Offenbarung. Aristokratisch verbinden sich die Aromen von weissen Blüten (Jasmin/Mandeln) mit delikaten Holznoten und der spannenden Mineralität. Im Gaumen zeigt er sich seidig, komplex, und zugleich frisch mit guter Säurestruktur. Nach einer Weile paaren sich Quitten, Aprikosen und Bergamotte zu einem finalen Tanz. Wir haben den Wein dekantiert, damit sich dieser für den höchsten Genuss entfalten konnte. Haben Sie keine Bedenken, dieser Wein ist auch in fünf Jahren noch bereit den Geniesser zu verführen. Ein wunderbarer Begleiter zu Huhn, Kalb, Fisch und Muscheln.