

Esporão Reserva Branco

Herdade do Esporão, Alentejo DOC



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Antão Vaz, Arinto, Roupeiro
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	cremig, fruchtig, langer und komplexer Abgang
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	42 01 13

Charakteristik

Klares Strohgelb. In der Nase Aromen von Zitrus und reifen tropischen Früchten mit einer feinen Kräuterwürze und Eichenholz. Im Mund sehr voll und körperreich mit einer intensiven Frucht und gut integriertem Holz.

Klima/Terroir

Das Alentejo ist das Weinanbaugebiet mit der größten Vielfalt an Bodentypen: man findet Granitböden, die aus kristallinen Kalksteinen stammen, mediterrane braune und rote Böden sowie Böden aus Schiefergestein. Die Sommer sind heiß und trocken, in der Regel erreichen die Temperaturen an mehr als 20 Tagen 35 Grad C° und mehr. Frühling und Herbst sind mild, der Winter nicht allzu lang.

Ausbau

Separate Weinlese jeder Rebsorte, Abbeeren, Maischen und Kelterung des Mostes. Anschließend folgt die Fermentierung mit kontrollierten Temperaturen in Edelstahlbehältern und neuen Barriquefässern aus amerikanischer und französischer Eiche.

Das Weingut

In der Nähe der historischen Stadt Reguengos de Monsaraz befindet sich das historische Weingut. Es wurde Ende des 19. Jahrhunderts von der großen portugiesischen Weinfamilie Roquette übernommen und zu einem wahren Juwel des Alentejo ausgebaut. Lange Tradition, reife Trauben durch das heiße Klima und uralte Rebsorten sind die Basis des Erfolgs.

