

Esporão Reserva Branco

Herdade do Esporão, Alentejo DOC

Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	.Antão Vaz, Arinto, Roupeiro
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, harmonisch, komplex
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Ideal zu vegetarischen Gerichten, Meeresfrüchten, Pasta, Fisch und weißem Fleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	42 01 13

Charakteristik

In der Nase Aromen von Mandarine und Zitrone die von einer frischen Minze und würzigen Noten von weißem Pfeffer sowie Muskatnuss begleitet werden. Im Mund präsentiert sich der Wein fruchtig elegant mit einer leichten Würze und einem lang anhaltenden Abgang.

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° oder mehr. Frühling und Herbst sind mild, der Winter nicht allzu lang.

Ausbau

Separate Lese jeder Rebsorte, Entrappung, kurze Mazeration auf der Schale, schonende Pressung und alkoholische Gärung bei kontrollierten Temperaturen in kleinen Edelstahltanks. Die Lagerung findet über 6 Monate in Edelstahltanks und neuen Eichenholzfässern auf der Hefe statt.

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.

