

Bico Amarelo

Esporão, Vinho Verde



Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Loureiro, Alvarinho, Avesso
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	leicht, spritzig, erfrischend
Alkohol:	11,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	passt zu Aperitif, sommerliche Salate, leichten Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	42 01 38

Charakteristik

Überschwängliches, frisches und leichtes Aroma, das von Zitrus- und tropischen Aromen dominiert wird. Getragen von seiner Säure mit gutem Volumen, hat er einen anhaltenden und erfrischenden Abgang.

Klima/Terroir

Das Jahr begann kälter und mit viel Regen. Der Juli war heißer und trockener und beschleunigte die Reifung und Entwicklung der Trauben. Im August herrschten mildere Temperaturen, und der Regen in der Monatsmitte trug wesentlich zur Wiederherstellung des Gleichgewichts der Pflanzen bei. Diese Bedingungen ermöglichten es, eine optimale Reifung und Konzentration zu erreichen, wobei der charakteristische Säuregehalt der Region erhalten blieb. Am 7. September wurde mit der Ernte begonnen, eine Woche früher als üblich.

Ausbau

Manuelle Ernte und pneumatisches Pressen der ganzen Trauben. Kaltdekantierung des Mostes für 48 Stunden. Gärung bei kontrollierter Temperatur (10-15°C) für 12 - 15 Tage. Die Lagerung findet in Kontakt mit der Hefe über 4 bis 6 Monate in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur statt.

Das Weingut

Seit über 40 Jahren hat sich das renommierte, portugiesische Weingut Esporão der verantwortungsbewussten und naturnahen Weinproduktion verschrieben. Mit der Übernahme der Quinta do Ameal im Jahr 2019, hat Esporão sein Portfolio, mit dem als Pinonier der Rebsorte Loureiro geltenden Weingut aus der Region Vinho Verde, ergänzt. Die Kombination der Eigenschaften der Quinta do Ameal - ihre Lage, die Granitböden und das gemäßigte Klima der Region - führen zu einzigartigen Weinen mit Charakter und Lagerfähigkeit.



ESPORÃO

