



Fernão Pires «Vinhas Velhas» 2020

Produzent	Casal das Aires
Land/Gebiet	Portugal/Tejo
Appellation	Vinho Regional Tejo
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Fernão Pires (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	10 Monate in gebrauchten 500-Liter-Tonneaux ausgebaut
Alkoholvolumen	11.5%
Restzucker	0.6 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	11 bis 13 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 3er OHK
Produzierte Menge	980 Flaschen
Bewertung	Revista de Vinhos: 17.5/20
Preis CHF	39.50

Dieser komplexe und aromareiche Weisswein stammt von einem 86 Jahre alten Weinberg, welcher der Familie von Joana Pinhão gehört. Die Trauben der autochthonen Sorte Fernão Pires wachsen auf Schiefer- und Granitböden und wurden per Hand in den frühen Morgenstunden geerntet. Nach der spontanen Gärung reiften sie zehn Monate in gebrauchten 500-Liter-Holzfässern. Das Bukett wirkt mit frischen Litschi- und Mandarinennoten noch jung, auf der Zunge wunderbar cremig, mit einer Ausgewogenheit und Tiefe. Limitierte Produktion: 980 Flaschen