

ESCULPIDO Vinho Verde DOC

Der Name ESCULPIDO (gemeißelt) bezieht sich auf die beeindruckenden Formen und Gestalten einiger der ältesten Rebstöcke des Weinguts. Sie sind authentische lebende Skulpturen, neu definiert und poliert durch den Lauf der Zeit. Der Wein wird zu 100% aus der Avestotraube gekeltert. Der Ausbau in französischen Barriques ist in der Nase bemerkbar, aber nicht dominierend. Aromen von Minze, Walderdbeeren und nassem Stein finden sich ebenso wie Zitrusaromen. Am Gaumen fast ein wenig likörartig mit Spuren von Trockenfrüchten und mineralischen, leicht salzigen Noten. Der Wein beweist, wie gut ein Vinho Verde reifen kann. Er ist eine spannende Ergänzung zu den frischen MONÓLOGO-Weinen.

JG 2019 91/100 Punkte Parker

Erzeuger:	A&D Wines
Anbaugebiet:	Vinho Verde
Rebsorte:	Avesso
Jahrgang:	2019
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Portugal
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Ravioli mit Flusskrebs-Ricotta-Füllung, gratinierte Austern
Artikel-Nr.	39145
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	PT-BIO-03
Schweflige Säure frei (mg/l)	14
Gesamtsäure (g/l)	6,7
Restzucker (g/l)	3,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	104
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,4
Weinstil	Barrique

