



Covela, Avesso Vinho Verde, Trocken, 2022, Vinho Verde

Portugal - Vinho Verde

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 18,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 13,50

Artikel: 2022 Quinta da Covela Avesso

Land: Portugal

Anbaugebiet: Vinho Verde

Kategorie: Weißwein

Erzeuger: Quinta da Covela

Rebsorte: 100% Avesso

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 2,4 g/l

Säure: 6,3 g/l

Farbe: Zitrus

Aroma: Intensiv. Noten von Zitrusfrüchten, blumige und mineralische Aromen.

Geschmack: Trocken. Elegantes Säurespiel. Mittlerer Körper. Endet mit einem langen und süßen Abgang.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Ideal zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten, verschiedenen Vorspeisen, Ceviches und japanischer Küche (Sushi, Sashimi, Tempuras) sowie frischem Ziegenkäse.

Terroir: Granitische Böden bilden ein natürliches, nach Süden ausgerichtetes Amphitheater, am rechten Ufer des Flusses Douro in der südöstlichen Ecke der Region Vinhos Verdes. Mit kalten Wintern und heißen, trockenen Sommern liegt Covela an der Grenze zwischen dem kontinentalen Klima des portugiesischen Binnenlandes und den maritimen Einflüssen des Atlantiks im Westen.

Weinbereitung: Parzelle für Parzelle von Hand geerntet, so dass die richtigen Trauben zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden können. Transport in kleinen Kisten, um Quetschungen zu vermeiden. Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern und Verbleib auf der Hefe mit gelegentlicher Batonnage bis Januar 2023. Leichte Filtration vor der Abfüllung.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Quinta da Covela / Lima & Smith, Lda.

Anschrift: Rua de Mirão – Quinta de Covela, São Tomé de Covelas, 4640-211 Baião

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 04.04.2024