



DÃO BRANCO COLHEITA 2017, ANTONIO MADEIRA

Blend af en mængde forskellige lokale druesorter fra vinstokke med en gennemsnitsalder på ca 50 år. Der er omkring 20 forskellige sorter, hvoraf ca 75 % udgøres af Siria, Fernao Pires, Bical, Arinto og Cerceal. Alle sorter er vinificeret sammen naturlig med spontan gæring og minimal intervention. Fuld malo og ingen filtrering. Modnet ½ på brugte fade og ½ på ståltank. Druerne er indkøbt men fra dyrkere, der ikke bruger sprøjtemidler af nogen art.

Frisk duft af citrus, æble og grønne oliven. Relativt fyldig i munden med, ren og præcis med en del mineralitet. Saftig og lækker!

Til enkle retter med fisk og skaldyr.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Portugal

OMRÅDE:
Dão

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
9-11 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2024

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr