



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

## Vinho Verde "Lagosta"



<b>Name:</b>	Vinho Verde "Lagosta"
<b>Artikel Nr.:</b>	10020
<b>Hersteller:</b>	Enoport
<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Region:</b>	Vinho Verde
<b>Rebsorte:</b>	30% Loureiro, 30% Trajadura, 20% Arinto, 20% Azal
<b>Farbe / Art:</b>	weiß
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	9,5%
<b>Beschreibung:</b>	Kristallklare Farbe mit frischen, zitrusfarbenen Anklängen. In der Nase mit feinen Fruchtnoten nach Zitrus und exotischen Früchten. Am Gaumen frisch, fruchtig, harmonisch und fein prickelnd.
<b>Herstellung:</b>	Die Reben stehen ausschließlich auf Böden der klassifizierten Region Vinho Verde im Norden Portugals. Nach dem vollständigen Abbeeren erfolgt eine sanfte, pneumatische Pressung des Lesegutes. Die alkoholische Gärung findet unter kontrollierten Temperaturen von ca. 15°C statt. Der Wein liegt noch kurz auf dem Stahltank, bevor er jung und frisch auf Flaschen abgefüllt und zur Vermarktung freigegeben wird.
<b>Herstellerinformation:</b>	Enoport ist in seiner jetzigen Form eine noch junge Organisation, die für den Export von Weinen von insgesamt 10 portugiesischen Weingütern und rund 60 Wein-Marken verantwortlich ist. Die Vinifikation, Lagerung und Abfüllung der Weine erfolgt mit modernen Anlagen, Qualitätsstandards und Produktion erfüllen strengste Kriterien.
<b>Servierempfehlung:</b>	Ein wunderbarer Begleiter zu frischen Meeresfrüchten und allen Fischgerichten! Exzellent auch als Begleiter lauer Sommerabende und Gartenparties. Empfohlene Serviertemperatur ca. 6-8°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 9,5% Restzucker: 15,0 g/l Säuregehalt: 6,8 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 2 Jahre
<b>Auszeichnungen:</b>	Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles in 2024.