

Lavagante Vinho Verde DOC



Name:	Lavagante Vinho Verde DOC
Artikel Nr.:	10025
Hersteller:	Casa Santos Lima
Herkunft:	Portugal
Region:	Vinho Verde
Rebsorte:	Trajadura, Loureiro, Arinto and Avesso
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	halbtrocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	9,0%
Beschreibung:	Schön aromatisch mit ausgeprägten Noten von Passionsfrucht, Ananas, Zitrone und Orange. Erfrischend mit einer eleganten, gut ausgewogenen Säure. Knackig, leicht und harmonisch.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf auf etwa 10 ha Fläche aus überwiegend granit- und lehmhaltigen Böden. Die Weinlese beginnt Ende August und dauert bis Mitte September. Vollständiges Entrappen und Pressung der Trauben. Fermentation bei kontrollierten Temperaturen von 12-14°C mit anschließender Reifung auf den Feinhefen bis zur Flaschenabfüllung.
Hersteller-information:	Casa Santos Lima wurde von Joaquim Santos Lima gegründet und wurde bereits Ende des 19. Jahrhunderts zu einem der renommiertesten Weinerzeuger Portugals. Heute wird der Betrieb in der 4. Generation mit einer Gesamtfläche von 280 ha geführt. Die Weinberge profitieren von einer ausgezeichneten Sonneneinstrahlung, die zwar die kühlen Temperaturen des nahen Atlantik genießen, aber vor den maritimen Winden durch eine Hügelkette geschützt sind. Dadurch besitzen die Weine einen klaren regionalen Charakter. 90% der jährlich produzierten Menge von 1,87 Mio. Litern wird exportiert. Die moderne Kellerei sowie die Nutzung von portugiesischen, amerikanischen und französischen Eichenholzfässern bilden die Voraussetzung dafür, dass die Weine von Casa Santos Lima ein große Menge an als "Best Buys" empfohlenen Weinen aus Portugal bilden.
Servierempfehlung:	Ideal zu leichten Speisen, frischen Meeresfrüchten oder Sushi. Auch als Aperitif oder Terrassen-Wein ein feiner Genuss! Empfohlene Trinktemperatur 6-8°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 9,0% Restzucker: 15 g/l Säuregehalt: 5,7 g/l