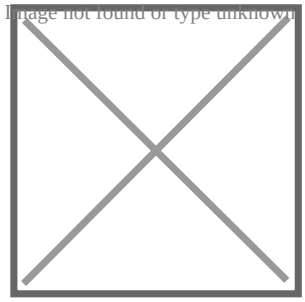
FALATORIO "PALHETE"

Cas'Amaro, Alenquer, Lisboa

2020



Säurebetont, weichselkirschig, stielig-grün, frisch, gut strukturiert.

Palhete ist eine klassische portugiesische Mischung von weissen und roten Trauben. Bezaubert mit einem frischen Blumenbukett und roten säuerlichen Beeren. Straffe, appetitanregende Säure, feine frische Gerbstoffe und ein fruchtbetonter Abgang. Sehr originell.

Land / Region:	Portugal / Lisboa
Farbe:	rot
Traubensorte:	Trousseau (Bastardo), Sercial, Fernão Pires, Arinto
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Apéro, Flammkuchen, Vesperplättli