

# QUINTA DO CRASTO CRASTO BRANCO SUPERIOR 2024 DOURO DOC 12.5° 75CL

**75cl****Marke**

Quinta do Crasto

**Herkunft Land**

Portugal

**Herkunft Region**

Douro

**Jahrgang**

2024

**Alkoholgehalt**

12.5 %

**Weinfarbe**

Weiss

**Rebsorte**

Verdelho , Viosinho

**Herstellungsprozess**

Die Trauben werden selektioniert, abgebeert und gepresst. Der Saft wird in Edelstahl tanks umgefüllt und für 48 Stunden lang bei 8°C belassen. Die alkoholische Gärung beginnt in Edelstahl tanks und der Wein wird dann in Fässer aus französischer Eiche umgefüllt, wo die Gärung 45 Tage lang bei 14 °C andauert. Reifung 6 Monate in französischen Eichenfässern unter Aufrühren der Hefe. Neue Fässer 50% / Gebrauchte Fässer 50%; Fässer aus französischer Eiche 85%; Fässer aus französischer Eiche mit Akazienköpfen 15%

**Trinktemperatur**

10 °C - 12 °C

**Trinkreife bis**

2032

**Allergene**

Enthält Sulfite , Hefe

**Auszeichnungen**

**Vinum , Silber Medaille Punkte**

**22.80**  
(inkl. MwSt.)