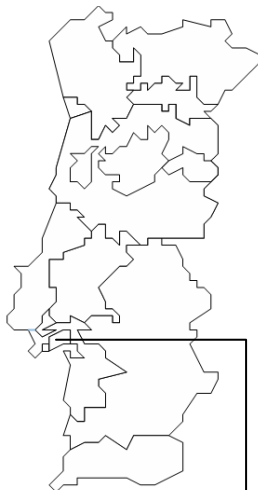


MOSCATEL DE SETÚBAL 2014



PORTUGAL



AZEITÃO
Bacalhóa Vinhos

BACALHÓA VINHOS

ECKDATEN

Klassifikation	Moscatel de Setúbal DO
Herkunft	Azeitão / Setúbal-Halbinsel / Portugal
Weintyp	Weisser aufgespritzter Süsswein
Alkohol	17,5 Vol.-%
Rebsorten	Moscatel de Setúbal
Bodentyp	Lehm und Kalk

PRODUKTION

Vinifikation	Nach einer kurzen Gärung wird dem Most Branntwein zugefügt, um die Fermentation zu unterbrechen. Es folgt eine Mazeration von 5 – 6 Monaten. Ausbau: in kleinen gebrauchten Holzfässern.
Haltbarkeit	Einmal geöffnet, kann der Wein im Kühlschrank 2 – 3 Wochen aufbewahrt werden.
Servieren	Mit Apfeldesserts, Vanillecreme, Caramelspeisen, Kastanienkuchen bei ca. 16°C.

NOTIZEN

Bouquet: Das offene Bouquet zeichnet das Bild eines jungen, dynamischen Weines: frisch, fruchtig und unmittelbar. Es beschränkt sich jedoch nicht darauf, sondern entwickelt eine komplexe Aromatik mit dem herb-fruchtigen Duft von Bitterorangen und dunklem Honig.

Körper: Der Körper hält das Gleichgewicht zwischen Süsse und Säure, er wirkt leicht und doch nachhaltig. Eine zarte Honignote und feiner Traubengeschmack führen in den anhaltenden Abgang, der mit Säure schliesst.

GOMES WEINE AG

Spalenring 150 / CH-4002 Basel / Tel. 061 303 04 50 / Fax 061 303 04 54
www.gomes-weine.ch / gomesweine@gomes-weine.ch