



Fernão Pires «Vinhos Velhos» 2021

| | |
|-------------------|---|
| Produzent | Casal das Aires |
| Land/Gebiet | Portugal/Tejo |
| Appellation | Vinho Regional Tejo |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Fernão Pires (100%) |
| Anbau | Traditionell |
| Ausbau | 10 Monate in gebrauchten 500-Liter-Tonneaux ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 12.0% |
| Restzucker | 0.9 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Ja |
| Trinktemperatur | 11 bis 13 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2031 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 3er OHK |
| Produzierte Menge | 706 Flaschen |
| Bewertung | Parker: 93/100 Jancis Robinson MW: 17/20 |

Dieser komplexe und aromareiche Weisswein stammt von einem 86 Jahre alten Weinberg, welcher der Familie von Joana Pinhão gehört. Die Trauben der autochthonen Sorte Fernão Pires wachsen auf Schiefer- und Granitböden und wurden per Hand in den frühen Morgenstunden geerntet. Nach der spontanen Gärung reiften sie zehn Monate in gebrauchten 500-Liter-Holzfässern. Das Bukett wirkt mit frischen Litschi- und Mandarinennoten noch jung, auf der Zunge wunderbar cremig, mit einer Ausgewogenheit und Tiefe. Limitierte Produktion: 706 Flaschen