«CV» Curriculum Vitae weiss 2021

Produzent	Van Zellers & Co
Land/Gebiet	Portugal/Douro
Appellation	Douro D.O.C.
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Códega, Rabigato, Viosinho, Samarrinho, und weitere Sorten
Anbau	Traditionell
Ausbau	9 Monate im neuen, einjährigen Barriques und in 500-Liter-Eichenfass ausgebaut
Alkoholvolumen	12.0%
Restzucker	0.8 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 2er OHK
Produzierte Menge	1400 Flaschen
Bewertung	Wine Enthusiast: 93/100 Parker: 93/100

Für den weissen «CV» verwendet Cristiano van Zeller einen sogenannten «Field blend». Das Typische dabei ist, dass die unterschiedlichen Trauben alle zusammen in uralten, über 80-jährigen Terrassenlagen wachsen. Entsprechend tiefgründig und vielschichtig ist dieser unglaublich mineralische und konzentrierte Weisswein. Das ist kein Apérowein, sondern sollte zu Fischsuppe oder zu rohem Thunfisch serviert werden. Die Komplexität und die Präzision sind in jungen Jahren schon beeindruckend, werden sich aber mit zunehmendem Alter noch weiter verfeinern. Ein grosses Kaliber, ideal für die schönsten Momente im Leben.