



## 2022 Quinta do Pessegueiro Branco

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Aus dem Herzen des Douro-Tals

### Beschreibung:

Ein grosser Weisswein aus steilen Schieferlagen, der hohe Intensität mit viel Eleganz und guter Frische verbindet. Der Duft von reifer Birne und Honig wird von zarten, rauchig-würzigen Akzenten sowie feinen Zitrusnoten am Gaumen ergänzt – kraftvoll, komplex und dabei wunderbar balanciert. Die Gärung erfolgte mit weinbergseigenen Hefen, anschliessend wurde die Cuvee aus den autochthonen Sorten Rabigato und Folgasão 9 Monate in Demi-Muids und Edelstahltanks ausgebaut. Unterstützt durch regelmässige Bâtonnage ist ein einzigartiges Zusammenspiel von facettenreicher Aromatik, Cremigkeit und Frische entstanden.

### Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Ananas und reifer Pfirsich in der offenen Nase, auch Honig und verführerische Moccanoten. Cremiger Gaumenfluss mit viel gelber Frucht und weissen Mandeln, schönes Wechselspiel zwischen Mineralik und Fülle, charaktervoll und betörend zugleich, unvegessliches Weissweinvergnügen bis am Schluss.

### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Portugal
<b>Region:</b>	Douro
<b>Produzent:</b>	Quinta do Pessegueiro
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Rabigato, 30% Folgasão
<b>Artikelnummer:</b>	1307122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Quinta do Pessegueiro Branco

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Rabigato, 30% Folgasão
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren