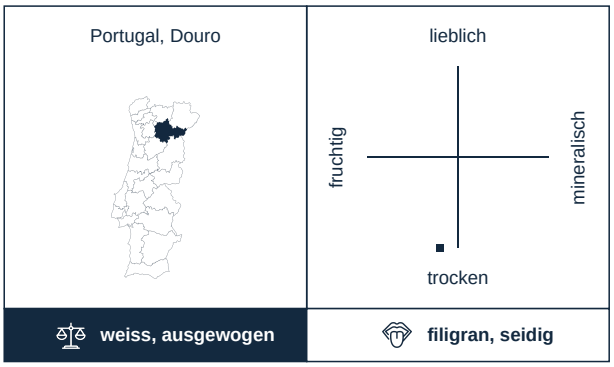
QUINTA DAS CARVALHAS BRANCO DOC QUINTA DAS CARVALHAS DOC

QUINTA DAS CARVALHAS | 2024



Schon in der Nase zeigt er eine feine, elegante Palette von Orangenblüten, Aprikose und dezenten floralen Noten, die Lust auf den ersten Schluck machen. Am Gaumen überzeugt er mit Frische, Struktur und lebendiger Säure, begleitet von mineralischen Akzenten und einem Hauch von Eichenholz. Die Textur wirkt rund, harmonisch und langanhaltend.



Viosinho, Gouveio

Genussreife: 4 - 8 Jahre

teilweise im Edelstahltank und teilweise in französischen Eichenfässern ausgebaut

Orangenschale, Aprikose, Jasmin, Schiefer

Meeresfrüchte, Lachs vom Grill, Pouletschenkel, Spaghetti alle Vongole

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer

mild	säurehaltig

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873