

# ALFACINHA WEIßWEIN

Lissabon Weinregion.

Hier werden Weine mit einem einzigartigen Charakter geboren, der nur durch die Vielfalt der Reliefs und Mikroklimas möglich ist, die sich auf kleine Gebiete der Region konzentrieren. Die Bedingungen für die Herstellung von Qualitätsweinen in dieser Region sind großartig.

Die Nähe zur Hauptstadt hat zu einem wachsenden Wissen über diese vom maritimen Einfluss gemäßigten Weine geführt, die dem Bordeaux-Profil ähneln.

Viele nationale und internationale Experten setzen auf Lissaboner Weine als eine der Regionen mit der größten Zukunft und dem größten Interesse.

Durch die Straßen und Gassen aus Stein von Lissabon finden Sie eine Stadt voller Geschichten. Gassen die jeden Besucher mit ihren kleinen Ecken und Winkeln faszinieren. Lissabon lädt Sie ein, sich im Labyrinth der engen Gassen zu verirren. Traditionelle Viertel, von Alfama bis Mouraria, die Sie zum typischen Fado führen. Häuser oder die "Miradouros" mit Blick auf den Tejo.

## WEINEXPERTISE

<b>JAHRGANG:</b>	2016
<b>REBSORTEN:</b>	Weißwein Cuvée - Fernão Pires und Arinto.
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	Regional Wein
<b>GESCHMACK:</b>	trocken
<b>ALKOHOL:</b>	12,5 Vol. %
<b>SÄURE:</b>	5,5 g/Ltr.
<b>RESTZUCKER:</b>	4 g/Ltr.
<b>FLASCHENINHALT:</b>	0,75 Liter
<b>ANBAUREGION:</b>	Lissabon / Portugal
<b>ERZEUGER:</b>	Parras Wines
<b>BODENART:</b>	Lehm
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	5053
<b>EAN:</b>	5600390418383



**BESCHREIBUNG:** Hergestellt aus Rebsorten, die sich auf lehmigen Böden an gut durchlässigen Hängen befinden. Dieser Wein wurde in Edelstahl tanks mit kleiner Kapazität bei 18°C. gegoren.

**PASST ZU:** Köstlich zu frisch geschälten Austern oder Jakobsmuschel Sashimi mit Tomate. Perfekt mit Meeresfrüchten, Fisch oder Wildvögel.

**TRINKTEMPERATUR:** 10 °C

**CHARAKTERITIK:** Citrinfarbener Wein, fruchtig und frisch im Aroma. Gute Säure, ausgewogen im Mund, mit angenehmem Abgang.