



## TECHNISCHES BEIBLATT

# WEISS 2014

**Kategorie** – Wein aus der Region Alentejo  
**Boden** – Mediterrane Braune mit kristallinem Schiefer  
**Klima** – Ibero-mediterran/Submediterrän  
**Richtung** – Vorwiegend Süd- in leichter Hanglage  
**Rebsorten** – Aus den Sorten Antão Vaz, Arinto und Verdelho gekeltert.

**Technologie** – Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur (15-17 °C), dabei einige Zeit „sur lie“ gelagert.

**Organoleptische Bewertung** – Dieser im Weinkeller des Monte da Comenda Grande produzierte Wein wird aus den Sorten Antão Vaz, Arinto und Verdelho gewonnen. Durch Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur (15°C – 17°C) gekeltert, dabei einige Zeit „sur lie“ gelagert. Zitrusfarbe, frisches und fruchtiges Aroma mit einigen mineralischen Noten, die ihm Komplexität verleihen. Im Gaumen bleibend und nachhaltig frisch, mit leichter Struktur.

Besonders empfohlen zu Meeresfrüchten und Fischgerichten sowie Vorspeisen aus dem Alentejo.

**Önologe** – Francisco Pimenta | **Hersteller** – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

**Produzierte Menge** – 14.000 Flaschen à 0,75 Lt

**Märkte** – Portugal; Deutschland; Brasilien; Großbritannien; Holland; Belgien; Polen.



### Wine Masters ChallengeM

2006 - Weiss 2004 – Bronzemedaille  
2007 - Weiss 2005 – Silbermedaille  
2008 - Weiss 2006 – Silbermedaille  
2011 - Weiss 2009 – Silbermedaille  
2012 - Weiss 2010 – Silbermedaille  
2014 - Weiss 2013 – Silbermedaille



### V Concurso "Vinhos Engarrafados do Alentejo" Confraria dos Enófilos do Alentejo

2011 - Weiss 2010 – 2. Preis



### Encontro de Vinhos do Alentejo e Extremadura

2007 - Weiss 2006 – Silbermedaille  
2011 - Weiss 2010 – Goldmedaille



### AWC Vienna – International Wine Challenge

2007 - Weiss 2006 – Silbermedaille  
2008 - Weiss 2007 – Silbermedaille



### International Wine Challenge

2012 - Weiss 2010 – Commended



### Mundus Vini

2012 - Weiss 2011 – Goldmedaille



Alkoholgrad 12,5 %  
Gesamtsäure 6,3 g/l  
Reduzierende Zucker 0,5 g/l  
Ph 3,37