



TECHNISCHES BEIBLATT

SAUVIGNON BLANC 2014

Kategorie – Wein aus der Region Alentejo
Boden – Mediterrane Braune mit kristallinem Schiefer
Klima – Ibero-mediterran/Submediterrän
Richtung – Vorwiegend Süd- in leichter Hanglage
Rebsorten – Ausschließlich aus der Sorte Sauvignon Blanc 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 der Sorte Sauvignon Blanc gekeltert. Durch Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur (15° – 17°C) hergestellt, dabei einige Zeit „sur lie“ gelagert.

Zitrusfarbener Wein, im Aroma heben sich leicht pflanzliche fruchtige und mineralische Noten ab, am Gaumen zeigt er sich frisch und fruchtig mit elegantem und bleibendem Abgang.

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

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

Produzierte Menge – 2.800 Flaschen à 0,75 L

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



Alkoholgrad 11 %
Gesamtsäure 4,5 g/l
Reduzierende Zucker 0,3 g/l
Ph 3,31