








de wijnagent

Casal Da Coelheira Reserva Branco.

	De Wijnagent over deze wijn: "Vroeger werd deze wijn gemaakt val uitsluitend Chardonnay, maar een aantal jaar geleden werd besloten om een typisch Portugese druif toe te voegen om zo meer het Portugese karakter naar voren te brengen. De Arinto-druif doet het erg goed om de zanderige bodems in Tejo en voegt frisheid en complexiteit toe aan de wijn. Een indrukwekkende allemansvriend."
	Druifsoort(en): Chardonnay, Arinto
	Herkomst: Portugal, Tramagal, Tejo.
	Vinificatie: Een deel op RVS en een deel fermenteert een aantal maanden op Franse houten vaten.
	Smaak: > In de geur rijpe appel, eikenhout, citrus, sinaasappelschil en kruiden. Een romige afdronk met verfrissende zuurtjes. Complex met een subtiele toets van het hout.
	Wijn/Spijs: > Gegrilde of gebakken vis. > Diverse kaassoorten. > Salades met kip. > Zeevruchten. > Kalfsoester.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 8 jaar te bewaren na oogst.
	Extra: > Jaargang: 2023. > 13.5% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 10-12 graden.

