

DISSIDENTE



DISSIDENTE

Colheita Seleccionada Weißwein

JAHRGANG

2022

REGION

DOC Alentejo

REBSORTEN

Antão Vaz; Verdelho; Arinto

HERSTELLUNG

Die Trauben unserer Mitglieder aus kontrolliertem und ausgesuchtem Ursprung, werden nach der Anlieferung schonend gepresst und der Most lagert für 8 Stunden bei 10°C um die Aromen auszubilden. Der Gärungsprozess erfolgt teilweise in Stahlbottichen bei 14°C die anschließend im Holzfass weiterreifen.

AUSBAU

Nach dem Gärungsprozess, folgt ein 8-monatige Reifung in Eichenfässern mit mehrmaligen aufrühren der Hefe, der sogenannten „batonnage“ und nach der Abfüllung eine mind. 2-monatige Reifung in der Flasche.

VERZEHR

Die Lagerfähigkeit beträgt 3-5 Jahre, wenn die Flaschen kühl, dunkel und liegend gelagert werden. Wir empfehlen eine Trinktemperatur von 10-12°C.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Salate, Nudeln, Meeresfrüchte und Fisch

ANALYSEN

Alkoholgehalt: 13% vol.

Säuregehalt: 5,8 g/l

Restzuckergehalt: 0,8 g/l

KENNNUMMERN

EAN-13: 5601377003981

ITF-14: 15601377003988



NOTIZ DER ÖNOLOGEN: Rui Veladas und Tiago Garcia

Dieser Weißwein präsentiert eine hellgelbe Farbe mit mineralischen Noten und an der Nase eine blumige Note. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und frisch mit einem ausgeglichenen langen finish.

SPEZIFIKATIONEN

Flasche: 0,75 L

Flaschen per Box: 6

Gewicht per Box: 7,5 kg

Maße per Box: 296 x 179 x 266 mm

Boxen per Palette: 85

Boxreihen per Palette: 5

Boxen per Reihe: 17

Gesamtgewicht: 760 kg

Höhe der Palette: 175 cm

CARMIM
REGUENGOS

Rua Professor Mota Pinto, Apartado 3
7200 - 412 Reguengos de Monsaraz / Portugal
Tel. (+351) 266 508 200 | Fax. (+351) 266 508 280
info@carmim.eu | www.carmim.eu | facebook.com/carmimreguengos