

REGUENGOS

Seleção



REGUENGOS SELECÇÃO

Weißwein

JAHRGANG

2022

REGION

Alentejo DOC

REBSORTEN

Antão Vaz - Gouveio

HERSTELLUNG

Die Trauben unser Mitglieder aus kontrollierten Ursprung, werden nach der Anlieferung schonend gepresst und der Most lagert für ca. 8 Stunden um die Aromen herauszubilden. Der Gärungsprozess erfolgt in Stahlbottichen bei 15-16°C um die Aromen zu erhalten und auszubauen.

AUSBAU

Nach abgeschlossener Gärung wird der Wein anschließend stabilisiert und vor dem abfüllen gefiltert.

VERZEHR

Die Lagerfähigkeit beträgt ein Jahr und wir empfehlen eine Trinktemperatur von 12°C.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Salate, Meeresfrüchte, Fisch und Sushi

ANALYSEN

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Säuregehalt: 5,3 g/l

pH: 3,39

Kennnummern

EAN-13: 5601377002380

Cx6 ITF-14: 15601377002387

0,75L

EAN-13: 5601377002403

Cx12 ITF-14: 15601377002400

0,375 L



NOTIZ DER ÖNOLOGEN: Rui Veladas und Tiago Garcia

Dieser Weißwein präsentiert eine hellgelbe Farbe, mit schönen Zitrusnoten sowie Noten von reifen Mangos und Maracuja. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und ausgeglichen mit einem eleganten finish.

Spezifikationen

Flasche: 0,75 L / 0,375L

Flaschen per Box: 6 / 12

Gewicht per Box: 7,5 kg / 10,8 KG

Maße per Box: 320 x 150 x 222 mm /
298 X 186 X 249

Boxen per Palette: 125 / 108

Boxreihen per Palette: 5 / 6

Boxen per Reihe: 25 / 18

Gesamtgewicht: 938 kg / 907 kg

Höhe der Palette: 175 cm / 170 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