



Vin: Van Zellers Douro

Producent: Christiano Van Zeller & Sandra Tavares

Årgang: 2010

Drue: Touriga Nacional, Touriga Franca, Soução, Tinta Amarela

Alkohol: 13,5%

Vinificering og modning

Fra over 25 år gamle vinplanter på skråninger ved Rio Torto, dyrket i en traditionel "field blend", høstes de stedbundne druer og vinificeres i traditionelle åbne stengagares, som fodtrampes, hvorefter vinen modnes på store fade af portugisisk egetræ for at sikre renheden uden camouflerende fadsmag.

Smag

Enestående mineralitet og renhed, som sjældent ses på disse breddegrader og årgang 2010 har yderligere bidraget med elegance og god syrefornemmelse.

Nydes til

Klassiske kødretter.

Serveringstemperatur

17-18°C

(Indeholder sulfitter)

