

ESPORÃO RESERVA TINTO 2023 ALENTEJO DOC BIO 14° 75CL



75cl

Marke

Esporão

Alkoholgehalt

14 %

Herstellungsprozess

Die Trauben werden je nach Reifezeitpunkt separat vinifiziert, in Edelstahl-, Beton- oder Marmorbehältern vergoren und durchlaufen anschließend den biologischen Säureabbau. Der Ausbau erfolgt während 12 Monaten in französischen und amerikanischen Eichenfässern (20% neu), gefolgt von mindestens 6 Monaten Flaschenreife.

Trinktemperatur

16 °C - 18 °C

Trinkreife bis

2036

Auszeichnungen

Vinum , Silber Medaille Punkte

Wine Enthusiast , 92 Punkte

24.80

(inkl. MwSt.)