



SAUTER

WIJNEN



Pinhal da Torre Tradicional 2020 Tejo DOC

Kleur

Bleek geel met een witgouden schakering.

Neus

Echt 'eigen' neus die zich niet zo gemakkelijk laat vergelijken met andere wijnen. Gelei van kruisbessen, ingelegde citroenen en wat specerijen (kurkuma). Na fors zuurstofcontact ook wat hazelnoten (niet geroosterd) en verse abrikoos. Mandarijn en sinaasappelzest. Aantrekkelijk, maar eerlijk is eerlijk, niet gemakkelijk dit te 'vatten' in een beknopte proefnotitie.

Smaak

Sappige entree, niet smaakexplosief, maar indruk maakt het zeker. Eenmaal in de mond waaiert dit breed uit; alle smaakpapillen worden op scherp gezet. Heerlijke wijnzuren die zorgen voor frisheid en verteerbaarheid. Fraai bitter element (marmelade) in de finale

Bodem

Combinatie van zand en klei.

Vinificatie

Vergisting in RVS cuves op een temperatuur van 16 graden C.

Culinair

Uitgelezen disgenoot van gegrilde vis of de Portugese klassieker pastéis de bacalhau.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2025

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75