Casa Burmester Reserva Branco, Douro DOC



De authentieke wijngaard van Burmester, bestaande uit meerdere druivenrassen, ligt in de subregio's Baixo Corgo en Cima Corgo op schistbodems op een hoogte van 5 tot 600 m.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op leisteenhellingen in de bovenste Douro, tussen 300 en 500 meter hoogte. Het continentale klimaat met hete, droge zomers zorgt voor een langzame rijping en aromatische concentratie.

Druiven: Malvasia Fina, Gouveia, Rabigato, Folgazão, Cerceal

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst, zacht geperst en vergist bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks. Een deel rijpt 6 maanden op fijne lies in Franse eiken vaten voor extra rondheid en complexiteit.

Degustatie: Lichtgele kleur met gouden schakeringen. In de neus aroma’s van witte bloemen, peer, citroenzeste en een vleugje vuursteen. In de mond een levendige aanzet, met frisse zuren en een zijdezachte textuur. De afdronk is lang, ziltig en subtiel houtachtig.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij linguine met venusschelpen, ceviche van zeebaars of aspergerisotto. Ook uitstekend bij een plank met verse kazen.