

# Cuvées aus dem Alentejo

## Weisse Cuvées, rund & gelbfruchtig

Rebsorten: vor allem Antão Vaz, Arinto und Roupeiro.

Im Stahl und/oder Holz ausgebaut, gelb mit grünen Reflexen, runde Frucht, die frische Säure eher im Hintergrund, im Nachhall oft steinig und mineralisch



**Weinglas**  
Mittelgross,  
leicht  
bauchig



**Servier-  
temperatur**  
9–12 °C

### Hauptaromen



Getrocknete  
Pflirsiche



Ananas



Minze  
und Koriander

## Rote Cuvées, elegant & kraftvoll

Rebsorten: vor allem Aragonêz, Trincadeira, Castelão und Alicante Bouschet.

In neuem und altem Holz und in der Flasche gereift, tiefes dichtes Rot, die Aromen elegant, dunkel und souverän, dahinter Power aus weichen Tanninen, Säure und eher kräftigem Alkohol



**Weinglas**  
Gross, bauchig  
und nach oben  
verengt



**Servier-  
temperatur**  
16–18 °C

### Hauptaromen



Rote Kirschen



Tabak



Getrocknete  
Kräuter

- Fisch-Carpaccio
- Tomaten mit Burrata
- Zucchini Salat mit Walnüssen

## Vorspeise

- mit Kokos panierte, frittierte Garnelen
- Mit Knoblauch gebratene Pimientos de Padrón
- Pilz-Suppe mit Speck

- Scharf gewürzte Chickenwings
- Schellfisch in Kräutersensauce
- Gebratene Scholle mit Speck und Zwiebeln

## Fleisch / Fisch

- Hühnchen mit Mole Poblano
- Schwenkbraten mit Kräuterfüllung
- Panierter Kabeljau mit gebratenen Shiitake

- Tagliatelle mit Korianderpesto
- Gegrillte Austernpilze mit Miso-Dip
- Spargel mit Salsa Verde

## Gemüse

- Broccoli mit Romesco-Dip
- Kartoffelgnocchi mit Kohlrabigrün und Petersilie
- Gegrillter Lauch mit Aioli

- Serra da Estrela (Schafskäse mit Distellab)
- Halloumi mit Salzzitronen- und Melonen-Salsa
- Ziegen-Gouda

## Käse

- Blauschimmelkäse mit Kakaonibs
- Mozzarella in Carrozza mit Kapern
- Pecorino Pepato