

Brejinho da Costa

Moscatel de Setúbal

En hedvin, der kun produceres på halvøen ”Setúbal” syd for Lissabon.

Druerne høstes når de er fuldmodne, og gæringen afbrydes allerede efter få dage ved at hælde brandy i mosten. Vinen ”overvintres” med skallerne frem til foråret, og hældes så på små fade. Opbevares på lagre, hvor temperaturen følger vejret. En lidt hårdhændet behandling, der giver vinen masser af farve, aroma og dens helt specielle og unikke karakter.

Flot indbydende farve, dyb sød og indtagende duft af rosiner, muskat og thé. Smagen er rig og sød med smag af nødder og moden frugt. Brug vinen til ikke alt for søde desserter eller blot som hyggevind.

Tag vinen ud af køleskabet ca. 10-15 min. før servering, så duftes og smages vinen tydeligere. Husk at vinen nydes bedst i almindelige vinglas!

Må også godt bruges som fredagslik for voksne!

