MESA Tejo Branco

Tejo - Portugal

M.E.S.A. - wat tafel betekent - is een project van Natalia Jessa, die de wijnmarkt verovert met haar originele, smaakvolle Portugese wijnen. In diverse regio's werkt ze intensief samen met gereputeerde lokale wijngaardeniers. De druiven voor deze opvallende witte betrekt ze uit Tejo, een wijnstreek in centraal Portugal die z'n naam dankt aan de rivier de Taag. De witte M.E.S.A. wordt gemaakt van de geurige lokale fernão pires, geoogst van tot dertig jaar oude wijngaarden met zanderige bodems. Eenmaal in de kelder worden de druiven zachtjes gekneusd en geperst, voordat het sap vergist en rijpt in roestvrijstalen tanks. En dat levert een verrassende witte Portugees op. De neus is mooi aromatisch. De smaak is soepel en opwekkend fris. De M.E.S.A. is geweldig als borrelwijn, maar uiteraard ook aan tafel.



Proefnotitie

Jeugdige, droge witte wijn met aroma's van sinaasappelbloesem, appel en peer. Lichtvoetig en sappig met een verkwikkende frisheid. De finale is elegant met tonen van perzik en amandel.

Drinken bij

Toegankelijke, fruitige witte wijn om solo te drinken, of bij de borrel. Ook mooi bij lichte gerechten, zoals couscoussalade met citroen, gevulde paprika's met rijst en kruiden of gegrilde sardines.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tot 3 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Fernão Pires

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl