



Monte Fernão Reserva

Alentejano VR, Fitapreta Vinhos

Geschmeidige Barrique-Cuvée aus dem Süden Portugals

Beschreibung:

António Maçanita pflegt im Alentejo einen naturnahen Weinbau auf höchstem Niveau unter Berücksichtigung des reichen Erbes der Region. In der Nähe von Évora, in einem aufwendig restaurierten mittelalterlichen Anwesen, vinifiziert der mehrfach ausgezeichnete Önologe Weine von Weltruf. Er baut nur Reben an, die typisch für Portugal sind und zum Terroir im Alto Alentejo passen. Sein Monte Fernão Reserva, der Mövenpick Wein des Jahres 2025, ist mit den Rebsorten Alicante Bouschet, Aragonez und Trincadeira ein typischer Vertreter des sonnigen Südens Portugals. Im Barrique gereift, begeistert er mit kräftiger Fruchtigkeit, Cremigkeit und Würze.

Aromenprofil:

Tiefgründiges Purpurrot, verströmt im Duft bereits generöse Frucht schwarzer Beeren, zarte Röstaromen, Gewürze, etwas Vanille, Lakritze und frisch gerösteter Kaffee. Am Gaumen vollmundig, saftig und dicht gewoben, mit großzügiger, konzentrierter und intensiver Frucht reifer Brombeeren, Holunder und Pflaumen. Herrlich samtige Textur mit sattem Schmelz und fein stützender Säure, die harmonisch eingebunden ist. Kraftvoller und zugleich eleganter Wein aus dem Süden Portugals, der lang und komplex im Abgang bleibt.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Portugal

Produzent: Fitapreta Vinhos

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 60% Alicante Bouschet, 30% Aragonez (Tempranillo), 10% Trincadeira

Artikelnummer: 1382022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monte Fernão Reserva

Alentejano VR
Fitapreta Vinhos

Herkunft: Portugal
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 60% Alicante Bouschet, 30% Aragonez (Tempranillo), 10% Trincadeira
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.