



Palpite

Reserva, VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Alentejo-Flaggschiff mit 93 Punkten

Beschreibung:

Aus Portugals sonnigem Süden, 18 Monate in französischen Barriques gereift.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Purpurrot, im Duft intensiv, mit viel dunklen Beerenfrüchten, floralen Noten und Gewürzen. Großartiges Mundgefühl mit ätherisch-würziger Art, lebendig und elegant und mit fein integrierten, stützenden Säurestruktur. Die präsente, saftige Frucht ist schlicht köstlich, die samtigen Tannine geschliffen. Vereinigt auf das Feinste Konzentration, Geschmack und superbe Struktur und Trinkfreudigkeit. Hochfeiner Spitzenwein mit viel Kraft, aber ohne jede Schwere oder gar Marmeladigkeit. Langer, fruchtintensiver Abgang.

Passt zu:

Toll zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Passt ebenso hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Eintopf und Rohschinken.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Portugal

Subregion: Alentejo

Produzent: VR Alentejo

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 42% Aragonez (Tempranillo), 38% Alicante Bouschet, 12% Trincadeira, 8% Touriga Nacional

Artikelnummer: 0769217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palpite

Reserva
VR Alentejo

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	42% Aragonez (Tempranillo), 38% Alicante Bouschet, 12% Trincadeira, 8% Touriga Nacional
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.