



## Palpite

Grande Reserva, VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Grande Reserva vom Starönologen António Maçanita

### **Beschreibung:**

Das portugiesische Alentejo, die Heimat des Palpite ist ein einzigartiges Rebenparadies. António Maçanita stammt aus dieser Gegend und hat sich der Pflege der autochthonen Sorten verschrieben. Er hat seine Reben jeweils dort angepflanzt, wo er für die entsprechende Sorte die besten Bedingungen ermittelt hatte. Das Resultat sind Weine, denen man den Terroircharakter des sonnigen Südportugals anmerkt. Die Cuvée Palpite reift 18 Monate in französischen Barriques.

### **Aromenprofil:**

Kraftvolles, fast schwarzes Purpurrot, zeigt sich im offenen Duft mit typischer Intensität, satter, dunkler Beerenfrucht, orientalischen Gewürzen und feinsten Röstaromen aus den Barriques. Samtig-weiche und typisch großzügige Alentejo-Frucht mit beeindruckender Textur und Konzentration. Schwarze Beeren, orientalische Gewürze mit erstklassiger, edeler Tanninstruktur, die ihresgleichen sucht.

### **Passt zu:**

Passt hervorragend zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Begleitet auch gegrilltes Gemüse, Eintopf und Rohschinken.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Portugal

**Subregion:** Alentejo

**Produzent:** VR Alentejo

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

**Rebsorte(n):** 35% Alicante Bouschet, 25% Aragonez (Tempranillo), 17% Castelão, 14% Trincadeira

**Artikelnummer:** 0769221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Palpite

Grande Reserva  
VR Alentejo

**Herkunft:** Portugal  
**Ratings:** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 35% Alicante Bouschet, 25% Aragonez (Tempranillo), 17% Castelão, 14% Trincadeira, 12% Andere Rebsorten  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.