



## Sexy Tinto

Alentejo IG, Sexy Wines

Fruchtige Trinkfreude aus dem Alentejo

**Beschreibung:**

Die Charakter Einzigartigkeit der Region Alentejo kommt dank den traditionellen und Internationalen Traubensorten hervorragend zum Vorschein. Die Trauben reifen im heißen und trockenen Klima der Südportugisischen Hochebene auf felsigem Schiefer.

**Degustationsnotiz:**

Kraftvolles Dunkelpurpur, im Bouquet mit dunklen Beerenfrüchten, zarten Röstaromen und exotischen Gewürzen. Bietet eine umwerfende, samtig-dichte und saftig-reife Frucht, feine Kaffeenoten, frische Kräuter mit einem Hauch Vanille. Beeindruckende Länge und Konzentration im Abgang.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Portugal

**Produzent:** Sexy Wines

**Ausbau:** 8 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** Touriga Nacional, Aragonez (Tempranillo), Alicante Bouschet

**Artikelnummer:** 1038521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sexy Tinto

Alentejo IG  
Sexy Wines

|                       |                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Portugal                                                                                                    |
| <b>Ratings:</b>       | Score 17.5/20                                                                                               |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Touriga Nacional, Aragonez (Tempranillo),<br>Alicante Bouschet                                              |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                |
| <b>Ausbau:</b>        | 8 Monate im Barrique                                                                                        |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen<br>Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur<br>von 15 bis 17°C. |