



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: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet

Artikelnummer: 1038523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sexy Tinto

Alentejo IG
Sexy Wines

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.