



Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Samtiger Verführer aus Portugals Süden

Beschreibung:

Köstlicher und hocharomatischer Wein mit der Wärme und Großzügigkeit des südlichen Portugals mit einem reichhaltigen Finale, das fast nicht enden will.

Degustationsnotiz:

Beeindruckendes, nahezu schwarzes Purpur, offenes Bouquet mit einem Korb schwarzer Beerenfrüchte, Wildkräutern mit ätherischer Würze, Kaffee, Tabak und dezenten Röstaromen. Wie immer mit wundervoller und rundum köstlicher Frucht, Mundfülle und komplexem Nachhall. Ein Wein mit fast umwerfender Frucht reifer Beeren, Cassis, Brombeeren, Pflaumen und etwas rauchige Aromen - unterlegt mit feinsten Zartbitterschokolade sowie einer Spur wertvoller Bourbonvanille.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Portugal
Subregion:	Alentejo
Produzent:	Herdade Arrepiado Velho
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Petit Verdot, Syrah
Artikelnummer:	1044620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Collection Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Petit Verdot, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.