



Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Spitzenwein aus Portugal

Beschreibung:

Der Collection Tinto stammt von besonderem Schieferterroir in der Trendregion Alentejo. Nach 24 Monaten in französischen Barriquen präsentiert Portugals «Önologe des Jahres 2019» Antonio Maçanita einen edlen Charmeur, der mit einzigartig aromatischer Frucht sowie seidig weichen Tanninen überzeugt.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Portugal

Subregion: Alentejo

Produzent: Herdade Arrepiado Velho

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah

Artikelnummer: 1044621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Collection Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Herkunft: Portugal
Ratings: Score 19/20
Rebsorte(n): 65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.