



Velho Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Ein stylisher Spitzenwein aus Alentejo

Beschreibung:

Nach einer intensiven Qualitätskontrolle werden die Trauben sanft gequetscht und nur durch Schwerkraft in temperaturregulierte Fässer bewegt. Sowohl die alkoholische als auch die malolaktische Gärung erfolgt auf natürliche Weise. Die Nachgärungsmazeration auf den Schalen dauert 21 Tage.

Aromenprofil:

Konzentrierte violette Farbe, intensive blumige Nase mit Noten von schwarzen Früchten. Ein vollmundiger Wein, reich im Geschmack, mit geschmeidigen Tanninen und guter Persistenz.

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: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Touriga Nacional

Artikelnummer: 1044821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Velho Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Touriga Nacional
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.