



2018 Fita da Fitapreta

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Aus dem sonnenverwöhnten Alentejo

Beschreibung:

Antonio Macanita hat schon reichlich Weinerfahrung gesammelt, nicht nur in Portugal, sondern auch in Kalifornien, Australien und anderen namhaften Weinregionen. Das merkt man, denn dieser Wein aus dem südlichen Alentejo besitzt eine Klasse, die man bei seinem Preis nicht vermutet hätte. Ein warmer, voller Wein, der ein gutes Schmorgericht vortrefflich begleitet.

Degustationsnotiz:

Fast schon schwarzes Purpur, offenes, großzügiges Bukett mit viel aromatischer Intensität schwarzer Beeren, Kräutern und zart rauchig-erdigen Nuancen. Ein wahrer Bilderbuch-Alentejo, der mit seiner unbändigen, verschwenderischen Frucht und typischer ätherisch-würziger Aromatik rundum begeistert. Samtig-weiche und edle Tannine, die Säure äußerst moderat und bestens eingebunden. Zeigt sehr gute Komplexität, Länge und Potenzial. Kraftvoll, intensiv, jederzeit elegant und stimulierend.

Passt zu:

Toll zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Passt ebenso hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Eintopf und Rohschinken.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunftsland: | Portugal |
| Region: | Alentejo |
| Subregion: | Alentejo |
| Produzent: | Fita Preta |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Ausbau: | in Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Rebsorte(n): | 40% Aragonez (Tempranillo), 30% Trincadeira, 30% Alicante Bouschet |
| Artikelnummer: | 0747018 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fita da Fitapreta

VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Herkunft: Portugal
Bewertung(en): Score 17.5/20
Rebsorte(n): 40% Aragonez (Tempranillo), 30% Trincadeira,
30% Alicante Bouschet
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Stahltank
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.