



2017 Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Ein Spitzenwein Portugals

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.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur, überaus offen und großzügig bereits in der Nase, viele satte dunkle Frucht, auch Waldkräuter, gerösteter Speck und tabakige Noten. Mundfüllend, extrem dicht und konzentriert im Glas, umwerfende Schwarzfrucht, Veilchen, Maulbeeren, Brombeeren dominieren, rauchige Röstaromen, wilde Kräuter und Bourbonvanille ergänzen das fantastische Aromenspektrum. Langer, intensiver Abgang, der minutenlang anhält.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Portugal
Region:	Alentejo
Subregion:	Alentejo
Produzent:	Arrepiado
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1044617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Collection Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.