



2015 Quinta da Gandara Reserva

Dão DOC, Caves da Montanha

Der Dão-Reserva mit großer Fangemeinde

Beschreibung:

Vorhang auf für unseren erfolgreichsten Dão aller Zeiten! Er kommt aus einer der ältesten Weinregionen Portugals, deren großer Trumpf Touriga Nacional ist, Portugals rote Paradesorte. Dieser Reserva wurde zu 100% aus dieser Rebsorte gekeltert und fasziniert mit Kraft, saftiger Frucht und einem eleganten Zug.

Degustationsnotiz:

Nahezu Schwarzes Purpur, wundervoll intensives Bukett mit satter Schwarzer Beerenfrucht und einem großartigen Spektrum an Gewürzen mit feiner Vanillenote aus den Eichenholzfüßern. Großartige Mundfülle mit ungeheurem Fruchtdruck, Komplexität und Kraft, viel Veilchen, Pflaumen, Brombeeren, Schwarzkirsche, dazu Mokkanoten, Zartbitterschokolade mit einer Spur Graphit aus den Böden des Dao. Langer, intensiver Abgang - animierend und bei all seiner Konzentration und Geschmacksfülle stets den nächsten Schluck fordernd.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu Rindssteak, Lamm, Fleischspießen, Grilladen vom Pata-Negra-Schwein sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Wildgeflügel wie Perlhuhn und zu schwarzen Oliven.

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:	Dão
Produzent:	Sociedade Agrícola de Mortágua, Lda
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Touriga Nacional
Artikelnummer:	0789915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quinta da Gandara Reserva

Dão DOC

Caves da Montanha

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Touriga Nacional
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.