



2015 Monte Fernão

Alentejo VR, Fitapreta Vinhos

Vom Land der Korkeichen

Beschreibung:

In der einmalig schönen Weinregion Alentejo, südlich von Lissabon, wachsen auf Schiefer- und Granitböden Weine der Spitzenklasse aus ausländischen, aber zunehmend auch aus einheimischen Rebsorten wie Touriga Nacional, Tinta Roriz und Alicante Bouschet. Der Enddreißiger António Maçanita zählt in Portugal zu den absolut Besten seiner Zunft. Seine Erfahrungen, sammelte er zu Beginn seiner Karriere im Napa Valley, in Australien und im Bordeaux. Portugals größte und renommierteste Weinzeitschrift, Revista de Vinhos, kürte ihn zum Weinmacher des Jahres 2019.

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpurrot, viel schwarze Frucht, etwas Karamell und Röstaromen in der Nase. Im Mund mit attraktiver, köstlicher Beerenfrucht, es dominieren Brombeeren, Cassis, Veilchen, Pflaumen, frische Kräuter und etwas Zartbitterschokolade. Die Tannine sind soft und samtig, ohne jede Härte und Bitternote. Tolle Dichte und Substanz, der Wein trinkt sich dermaßen easy, dass man sich kontrollieren muss, um die Flasche nicht allzu schnell zu leeren. Köstlicher Geschmack für viele Gelegenheiten und ein idealer Partywein!

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
Produzent:	FitaPreta Vinhos
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 30% Alicante Bouschet
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0499015075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monte Fernão

Alentejo VR
Fitapreta Vinhos

Herkunft: Portugal
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 30%
Alicante Bouschet
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.