



2011 Preta Tribute

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Das fantastische, limitierte Flaggschiff der Kellerei Preta aus dem Jahrhundertjahrgang Portugal!

Degustationsnotiz:

Tiefdunkle, undurchdringliche purpur-schwarze Farbe; die generöse Nase nimmt gecrushte Brombeeren und Heidelbeeren wahr, kombiniert mit präsender, eindringlicher Kräuterwürze sowie zarten Röstaromen der französischen Barriques, in denen der Wein 18 Monate ausgebaut wurde. Ein Kraftpaket pur am Gaumen, mundfüllende, reife und cremige schwarze Beerenfrüchte, noch junges, aber von perfekter Güte gekennzeichnetes Tannin. Wird in seinem jugendlichen Stadium mit Belüftung von Minute zu Minute komplexer, die Frucht öffnet sich und der Wein haut einen um mit seiner betörenden Art, die von Wucht, Dichte, aber auch puffernder Frische gekennzeichnet ist. Für Parker „best yet“ von Preta und mit gewaltigem Potenzial für weitere Verfeinerung ausgestattet. Großes Kino autochthoner Rebsorten aus dem Alentejo.

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:	Alentejo
Subregion:	Alentejo
Produzent:	Fitapreta
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	40% Touriga Nacional, 39% Alicante Bouschet, 21% Aragonez (Tempranillo)
Artikelnummer:	0821611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Preta Tribute

VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	40% Touriga Nacional, 39% Alicante Bouschet, 21% Aragonez (Tempranillo)
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.