



2008 Monte Fernão Reserva

Douro DOC Calheiros Cruz

Tintige Farbe, undurchlässige Mitte. Vielschichtiges Brombeerbouquet und feiner Rosenduft in der tiefgründigen Nase, auch Veilchen, Cassis und Spekulatius, sehr ansprechend und immer wieder neue Aromen zeigend. Druckvoller Auftakt mit ansprechender Fruchtsüsse und gut stützendem Extrakt, Pflaumenpüree und Korinthenschokolade in der komplexen Mitte, wieder viel schwarze und blaue Frucht, herrlicher Douro-Schmelz und typische Mineralität bis ins lang nachklingende Finale.

Bewertung: Score 18/20

Herstellung: Der Wein reifte während 12 Monaten in Barriques.

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018

Traubensorte(n): Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

Alkoholgehalt: 15.0%

Herkunftsland: Portugal

Winzer: José Carlos de Morais C. Cruz & Ca Lda

Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2008 Monte Fernão Reserva
Douro DOC Calheiros Cruz

Traubensorte(n): Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
Alkoholgehalt: 15.0%

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018