



2005 Reserva Douro DOC

Calheiros Cruz

Dichtes Purpur mit schwarzen Reflexen. Vielschichtige Waldbeeren- und Pflaumenfrucht, viel Brombeergelée und Zimtzwetschgen, dezente Lebkuchennoten und schwarze Schokolade dahinter. Kompakter Auftakt mit viel Stoff und typischer Douro-Fülle, samtige Tanninstruktur, begleitet von ansprechender Extraktsüsse, schwarze Kirschen und Holunder in der Mitte, auch Nusschokolade und Lakritze, zarter Rosenduft im lange anhaltenden Finale.

Bewertung: Score 18/20

Herstellung: 8 monatige Reifzeit in französischen (85%) und amerikanischen (15%) Eiche-Fässern.

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2015

Traubensorte(n): Touriga Nacional, Tinta Roriz

Alkoholgehalt: 13.5%

Herkunftsland: Portugal

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

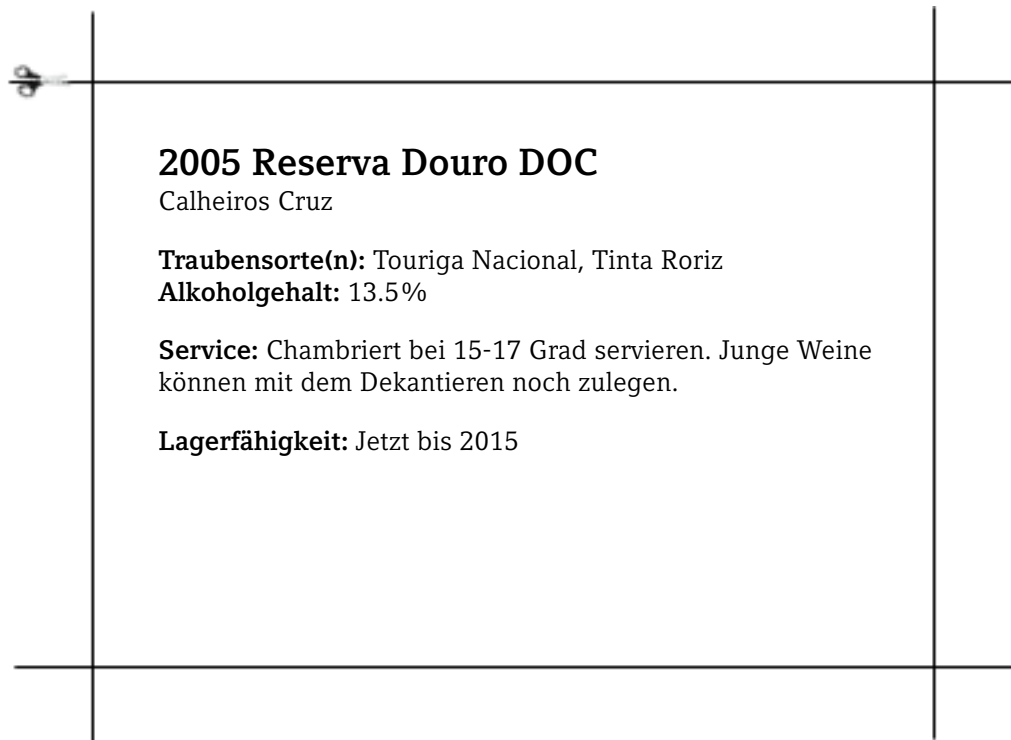
Weintyp: Lagerfähige Rotweine

Passt zu: Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

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



2005 Reserva Douro DOC
Calheiros Cruz

Traubensorte(n): Touriga Nacional, Tinta Roriz
Alkoholgehalt: 13.5%

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2015