



Palpite

Grande Reserva, VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Grande Reserva vom Starönologen António Maçanita

Beschreibung:

Das portugiesische Alentejo, die Heimat des Palpite ist ein einzigartiges Rebenparadies. António Maçanita stammt aus dieser Gegend und hat sich der Pflege der autochthonen Sorten verschrieben. Er hat seine Reben jeweils dort angepflanzt, wo er für die entsprechende Sorte die besten Bedingungen ermittelt hatte. Das Resultat sind Weine, denen man den Terroircharakter des sonnigen Südportugals anmerkt. Die Cuvée Palpite reift 18 Monate in französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles, fast schwarzes Purpurrot, zeigt sich im offenen Duft mit typischer Intensität, satter, dunkler Beerenfrucht, orientalischen Gewürzen und feinsten Röstaromen aus den Barriquen. Samtig-weiche und typisch grosszügige Alentejo-Frucht mit beeindruckender Textur und Konzentration. Schwarze Beeren, orientalische Gewürze mit erstklassiger, edeler Tanninstruktur, die ihresgleichen sucht.

Passt zu:

Passt hervorragend zu grilliertem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Begleitet auch grilliertes Gemüse, Eintopf und Rohschinken.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Portugal

Subregion: Alentejo

Produzent: VR Alentejo

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 35% Alicante Bouschet, 25% Aragonez (Tempranillo), 17% Castelão, 12% Andere R

Artikelnummer: 0769222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palpite

Grande Reserva
VR Alentejo

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	35% Alicante Bouschet, 25% Aragonez (Tempranillo), 17% Castelão, 12% Andere Rebsorten, 11% Trincadeira
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.