



Fita da Fitapreta

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Bester seiner Klasse

Beschreibung:

Antonio Maçanita hat schon reichlich Weinerfahrung gesammelt, nicht nur in Portugal, sondern auch in Kalifornien, Australien und anderen namhaften Weinregionen. Das merkt man, denn dieser Wein aus dem südlichen Alentejo besitzt eine Klasse, die man bei seinem Preis nicht vermutet hätte.

Aromenprofil:

Tiefdunkles, funkelndes Purpur, im Duft hocharomatisch mit attraktiver Frucht dunkler Beeren, Wildkräutern sowie zarten Röstaromen. Im Mund mit toller Fülle, Saftigkeit und satter Frucht reifer Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und eingelegten Pflaumen. Ein wahrer Bilderbuch-Wein aus dem südlichen Alentejo, der mit großzügiger, verschwenderischer Frucht, Intensität und typischer Würze rundum zu gefallen weiß. Die Tannine sind edel, weich und samtig, die Säure bestens eingebunden und äußerst moderat. Schöne Komplexität, Länge und Potenzial. Kraftvoll, intensiv, fruchtbetont und stimulierend.

Passt zu:

Toll zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Passt ebenso hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Eintopf und Rohschinken.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Portugal

Subregion: Alentejo

Produzent: Fitapreta Vinhos

Ausbau: 10 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 50% Aragonez (Tempranillo), 25% Touriga Nacional, 25% Alicante Bouschet

Artikelnummer: 0747024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fita da Fitapreta

VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Herkunft: Portugal
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 50% Aragonez (Tempranillo), 25% Touriga Nacional, 25% Alicante Bouschet
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.