



Pessegueiro Reserva tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Beschreibung:

Die Geschichte der Quinta de Pessegueiro ist eine Geschichte der Leidenschaft. Denn als der erfolgreiche französische Unternehmer Roger Zannier wegen seiner Geschäfte in den 90er-Jahren häufig in der portugiesischen Douro-Region unterwegs war, verliebte er sich in die Landschaft und den Wein. Einige Jahre später verkaufte er sein Imperium, um sich ganz dem Wein zu widmen. In seiner Kellerei ist Nachhaltigkeit oberstes Gebot, vinifiziert wird ausschliesslich nach dem Gravitationsprinzip. Beim Ausbau werden alle Register gezogen: modern, aber authentisch.

Aromenprofil:

Undurchlässiges Purpurrot mit tintiger Mitte. Lakritze und Lebkuchen in der tiefgründigen Nase, unterlegt mit Brombeeren, schwarzem Holunder und Pflaumenkompott. Samtiger Gaumenfluss mit wiederum viel blauer und schwarzer Frucht sowie feiner Douro-Mineralik an schwarzen Pfeffer und süssen Tabak erinnernd, in der Mitte viel Schmelz und gut stützende Fruchtsäure, enormes Potenzial ausstrahlend, Profil zeigend und gleichzeitig betörender Gaumendruck, nun auch dunkle Kirschen und feinste Demi-Glace, bis ins zartpelzige Finale gute Balance zwischen Charakter und Fülle.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Portugal

Produzent: Quinta do Pessegueiro

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta da Barca, 5% Tinta Roriz

Artikelnummer: 1307323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pessegueiro Reserva tinto

Douro DOC
Quinta do Pessegueiro

Herkunft: Portugal
Ratings: Score 19/20
Rebsorte(n): 60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca,
10% Tinta da Barca, 5% Tinta Roriz
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.