

Fita da Fitapreta

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Bester seiner Klasse

Beschreibung:

Antonio Macanita 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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Portugal **Subregion:** Alentejo

Produzent: Fitapreta Vinhos
Ausbau: im Stahltank
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet

Artikelnummer: 0747021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fita da Fitapreta

VR Alentejo Fitapreta Vinhos

Herkunft: Portugal **Ratings:** Score 17.5/20

Rebsorte(n): 50% Aragonez (Tempranillo), 30% Touriga

Nacional, 20% Alicante Bouschet

Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.