



Aluzé Tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Fruchtbetonter Portugiese mit attraktivem Kirscharoma

Beschreibung:

Die Quinta do Pessegueiro steht für authentische Douro-Weine, die die Schönheit der Landschaft mit Kraft und Eleganz zum Ausdruck bringen. Der Aluzé Tinto ist ein wunderbarer Ausdruck dieser Philosophie: eine Cuvée aus traditionellen Rebsorten, gewachsen auf den steilen, sonnenverwöhnten Schieferterrassen am Douro.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpurrot mit rubinen Reflexen. Weinige Nase mit facettenreichen Dörrtuchtaromen an Korinthen und Pflaumenkompott erinnernd, feine Douro-Mineralik dahinter. Saftiger Gaumenfluss mit ansprechender Balance zwischen Fülle, Süsse und Frische, gut stützende Fruchtsäure in der Mitte, nun auch dunkle Kirschen und Brombeeren, weiche Textur und unverkennbare Portugal-Wärme bis ins fruchtig ausklingende Finale.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Portugal

Produzent: Quinta do Pessegueiro

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca

Artikelnummer: 1307219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Aluzé Tinto

Douro DOC
Quinta do Pessegueiro

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Vinum 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.