



Quinta do Pessegueiro Tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Prestige-Cuvée mit Klasse und Charakter

Beschreibung:

Ein hoher Anteil der Trauben für diesen Wein stammt aus den besten Weinbergen von alten Reben, die seit Jahrzehnten tief im blauen Schiefergestein verwurzelt sind und im anspruchsvollen Klima des Douro-Tals nur niedrige Erträge hervorbringen – das verleiht Kraft, Dichte und Tiefe. Bei der Vinifikation gelingt es João Cabral Nicolau de Almeida perfekt, Tradition und Moderne zu verbinden: Wie früher werden die Früchte in Granit-Lagares schonend mit den Füßen angepresst und anschliessend im Gravitationskeller nach allen Regeln der Kunst verfeinert. Ein grossartig zwischen Geschmeidigkeit und Struktur, zwischen Stil und Trinkfreude balancierter Rotwein vom Douro.

Aromenprofil:

Undurchlässiges Purpurrot mit violetterm Schimmer. Tiefgründige Nase mit Pflaumen in unzähligen Facetten, auch Korinthenschokolade und feine Tabawürze dahinter. Samtiger Gaumen mit betörendem Fruchtdruck und unverkennbarer Douro-Mineralik, von Allem viel aber perfekt balanciert, Zimtpflaumen und schwarze Kirschen, unvergessliche Wärme bis ins lange nachklingende 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.

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: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 40% Andere Rebsorten, 40% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca

Artikelnummer: 1307420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quinta do Pessegueiro Tinto

Douro DOC
Quinta do Pessegueiro

Herkunft: Portugal
Ratings: Score 19/20, Vinum 94/100
Rebsorte(n): 40% Andere Rebsorten, 40% Touriga Nacional,
20% Touriga Franca
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.