

## 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.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges Purpurrot mit violettem Schimmer. Tlefgründige 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.

### 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 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:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.