



2016 Monte Fernão

Alentejo VR, Fitapreta Vinhos

Die Sonne Portugals im Glas

Beschreibung:

In der einmalig schönen Weinregion Alentejo, südlich von Lissabon, wachsen auf Schiefer- und Granitböden Weine der Spitzenklasse aus ausländischen, aber zunehmend auch aus einheimischen Rebsorten wie Touriga Nacional, Tinta Roriz und Alicante Bouschet. Der Enddreißiger António Maçanita zählt in Portugal zu den absolut Besten seiner Zunft. Seine Erfahrungen sammelte er zu Beginn seiner Karriere im Napa Valley, in Australien und im Bordeaux. Portugals größte und renommierteste Weinzeitschrift, Revista de Vinhos, kürte ihn zum Weinmacher des Jahres 2019.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Purpur, das Bukett mit großzügiger, eindringlicher Frucht, reife Brombeeren, Cassis, Veilchen mit der südlichen Würze Portugals. Verspielt am Gaumen, rundum köstliche und offene Frucht, ein Füllhorn dunkler Beerenfrüchte, zarte Rüstaromen, Pfeffer und feiner Zartbitterschokolade. Im recht langen Abgang zeigt er beeindruckende Komplexität und Vielschichtigkeit, herrlichen Schmelz und Sinnlichkeit.

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
Region:	Alentejo
Produzent:	FitaPreta Vinhos
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	47% Alicante, 40% Aragonez (Tempranillo), 13% Touriga Nacional
Artikelnummer:	0499016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monte Fernão

Alentejo VR
Fitapreta Vinhos

Herkunft: Portugal
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 47% Alicante, 40% Aragonez (Tempranillo), 13%
Touriga Nacional
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.