



2016 Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Ein wahrer Verführer

Beschreibung:

Der Collection Tinto stammt von besonderem Schieferterroir in der Trendregion Alentejo. Nach 24 Monaten in französischen Barriques präsentiert Portugals «Önologe des Jahres 2019» Antonio Maçanita einen edlen Charmeur, der sich mit einzigartig aromatischer Frucht sowie seidig weichen Tanninen präsentiert.

Degustationsnotiz:

Fast schwarzes Purpur, sehr reichhaltiges Bouquet mit Aromen von schwarzen Beerenfrüchten, Tabak, Röstaromen und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, dicht gewoben mit umwerfender Frucht reifer Brombeeren, Veilchen, Zartbitterschokolade, Raucharomen und einem Hauch Vanille. Hoch aromatischer Powerwein mit der Wärme und Großzügigkeit des Südens, nahezu nicht endendes 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
Region:	Alentejo
Subregion:	Alentejo
Produzent:	Arrepiado
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	65% Touriga Nacional, 20% Petit Verdot, 10% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1044616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Collection Tinto

Alentejano IG

Herdade Arrepiado Velho

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	65% Touriga Nacional, 20% Petit Verdot, 10% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.