# 2018 Monte Fernão

Alentejo VR, Fitapreta Vinhos

Die Sonne Portugals im Glas

**Beschreibung:**
In der einmalig schönen Weinregion Alentejo, südlich von Lissabon gelegen, wachsen auf Schiefer- und Granitböden Weine der Spitzenklasse aus internationalen, aber zunehmend auch aus einheimischen Rebsorten wie Touriga Nacional, Tinta Roriz und Alicante Bouschet. Der 1979 geborene António Maçanita ist heute ein Star unter den jungen Winzern Portugals. Mit dem Monte Fernão Reserva ist ihm ein Wein gelungen, der ein idealer Begleiter der modernen Küche ist.
**Degustationsnotiz:**
Kraftvolles Purpurrot, im Duft viel reife schwarze Beerenfrucht, dezente Röstaromen und getrocknete Kräuter. Köstliche Frucht am Gaumen, umwerfend offen und saftig, es dominieren Brombeeren, Cassis, Veilchen, eingelegte Pflaumen, Wildkräuter und edle Zartbitterschokolade. Samtig-weiche Tannine, extraktsüß, ohne jede Härte und Bitternote. In seiner Klasse beeindruckende Dichte und Substanz, easy drinking mit höchstem Spaßfaktor. Passt zu fast allen Gelegenheiten, ob Zum Grillen, für die Party oder mit guten Freunden.
**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 |
| **Bewertung(en):** | Score 18/20 |
| **Ausbau:** | 8 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt trinkreif |
| **Rebsorte(n):** | 47% Alicante Bouschet, 40% Aragonez (Tempranillo), 13% Touriga Nacional |
| **Artikelnummer:** | 0499018 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Monte Fernão

Alentejo VR
Fitapreta Vinhos

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Portugal |
| **Bewertung(en):** | Score 18/20 |
| **Rebsorte(n):** | 47% Alicante Bouschet, 40% Aragonez (Tempranillo), 13% Touriga Nacional |
| **Trinkreife:** | Jetzt trinkreif |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 8 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Service:** | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch