



## 2018 Velho Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Stylisher Schmeichler aus dem Alentejo

**Beschreibung:**

Zwischen Lissabon und der Algarve erstrecken sich die Ebenen des Alentejo. Von Sonne und Wärme verwöhnt, bringen die Trauben der einheimischen Sorte Touriga Nacional füllige Weine hervor. Der Velho Tinto verführt mit viel Fruchtschmelz und einem einmaligen Genuss-Preis-Verhältnis.

**Degustationsnotiz:**

Dunkles, intensives Violett, intensiver Duft mit viel schwarzer Beerenfrucht, Gewürzen und feinen Röstaromen. Am Gaumen dicht und ziemlich vollmundiger Wein, reich im Geschmack, mit geschmeidigen Tanninen und guter Persistenz. In seiner Klasse ein unglaublich guter Wert und köstlich im Geschmack.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Portugal
<b>Region:</b>	Alentejo
<b>Subregion:</b>	Alentejo
<b>Produzent:</b>	Arrepiado
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Touriga Nacional
<b>Artikelnummer:</b>	1044818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Velho Tinto**

Alentejano IG  
Herdade Arrepiado Velho

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Touriga Nacional
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.