



## 2018 Tradição Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Touriga Nacional mit Frucht und Fülle

### **Beschreibung:**

Akribische Arbeit, Know-how und Leidenschaft für den Weinbau, kombiniert mit Respekt vor der Tradition: Das Resultat ist ein verführerischer Wein mit verschwenderischer Fülle. Den Tradição Tinto muss man einfach probieren!

### **Degustationsnotiz:**

Konzentriertes schwarzviolett, extrem offenes und attraktives Bukett mit intensiven Aromen von schwarzen Beeren, Veilchen, Röstaromen und Gewürzen. Vollmundig, mundfüllend und umwerfend fruchtattraktiv. Super feine, samtig-weiche Tannine mit intensiver Frucht reifer Brombeeren, Veilchen und anderen schwarzen Beeren. Feinster Hauch von Zartbitterschokolade und rauchigen Aromen der Fässer. Ein mitreißender Wein, der mit großer Frische und Ausdauer endet.

### **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 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Touriga Nacional
<b>Artikelnummer:</b>	1044518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tradição Tinto**

Alentejano IG  
Herdade Arrepiado Velho

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Touriga Nacional
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<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.