



2018 Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Das Flaggschiff des Weinguts

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges, nahezu schwarzes Purpur, offenes und intensives Bouquet von schwarzen Beerenfrüchten, Wildkräutern, Tabak, Röstaromen und Gewürzen. Im Mund vollmundig, dicht gewoben mit umwerfender Frucht reifer Brombeeren, Veilchen, Räucherspeck sowie feinsten Edelbitterschokolade mit einem Hauch Bourbonvanille. Großartiger, aromatischer Powerwein mit der Wärme und Großzügigkeit des Südens von Portugal, dessen intensiver Abgang nicht enden will.

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:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Artikelnummer:	1044618

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, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.