



## 2015 Monte Fernão

Alentejo VR, Fitapreta Vinhos

Vom Land der Korkeichen

### **Beschreibung:**

In der einmalig schönen Weinregion Alentejo, südlich von Lissabon gelegen, wachsen auf Schiefer- und Granitböden Weine der Spitzenklasse aus ausländischen, aber zunehmend auch aus einheimischen Rebsorten wie Touriga Nacional, Tinta Roriz und Alicante Bouschet.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Purpurrot, viel schwarze Frucht, etwas Karamell und Röstaromen in der Nase. Im Mund mit attraktiver, köstlicher Beerenfrucht, es dominieren Brombeeren, Cassis, Veilchen, Pflaumen, frische Kräuter und etwas Zartbitterschokolade. Die Tannine sind soft und samtig, ohne jede Härte und Bitternote. Tolle Dichte und Substanz, der Wein trinkt sich dermaßen easy, dass man sich kontrollieren muss, um die Flasche nicht allzu schnell zu leeren.

Köstlicher Geschmack für viele Gelegenheiten und ein idealer Partywein!

### **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 Vinhos

### **Bewertung(en):**

Score 18/20

### **Herstellung:**

12 Monate in Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

15.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2022

### **Traubensorte(n):**

40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 30% Alicante Bouschet

### **Artikelnummer:**

0499015

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Monte Fernão**

Alentejo VR  
Fitapreta Vinhos

**Herkunft:** Portugal  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 30%  
Alicante Bouschet  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2022  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.