



## 2021 Monte Fernão

Alentejano IG, 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:

Leuchtend-dunkles Purpurrot, herrliches Bouquet mit satter reifer Beerenfrucht, feiner Kräuteraomatik und subtilen Röstaromen. Viel attraktive und verführerische Schwarzbearfrucht im Mund, wundervoll saftig und offen, reife Brombeeren, Cassis, Veilchen, eingelegte Pflaumen, Wildkräuter und edle Zartbitterschokolade. Die Tannine sind weich und samtig, schöne Extraksüße, Dichte und Substanz bis ins recht lange Finale.

### 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:

im Stahltank

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2027

### Rebsorte(n):

Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional, Alicante Bouschet

### Artikelnummer:

0499021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Monte Fernão

Alentejano IG  
Fitapreta Vinhos

**Herkunft:** Portugal  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional, Alicante Bouschet  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.