



2019 Aluzé Tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Fruchtbetonter Portugiese mit attraktivem Kirscharoma

Beschreibung:

Zugänglicher Genusswert vom Douro für jeden Tag.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpurrot mit rubinen Reflexen. Weinige Nase mit facettenreichen Dörrfruchtaromen an Korinthen und Pflaumenkompott erinnernd, feine Douro-Mineralik dahinter. Saftiger Gaumenfluss mit ansprechender Balance zwischen Fülle, Süsse und Frische, gut stützende Fruchtsäure in der Mitte, nun auch dunkle Kirschen und Brombeeren, weiche Textur und unverkennbare Portugal-Wärme bis ins fruchtig ausklingende Finale.

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.

Herkunftsland:	Portugal
Region:	Douro
Produzent:	Quinta do Pessegueiro
Bewertung(en):	Vinum 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca
Artikelnummer:	1307219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Aluzé Tinto

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

Herkunft: Portugal
Bewertung(en): Vinum 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.