



2021 Preta Cuvée David Booth

VR Alentejo, Fitapreta Vinhos

Ein Tribut an David Booth

Beschreibung:

Die Cuvée David Booth wurde zu ehren des ehemaligen Co-Weingutsgründers David Booth kreiert, der im Jahr 2012 verstarb. Der Wein wird von der Rebsorte Aragones dominiert. Hinzu verschiedene andere autochthone portugiesische Rebsorten. Der Wein wird ausschliesslich in Jahrgängen erzeugt, die perfektes Lesegut liefern. Ein grosser Wein mit perfekter Balance zwischen Frucht und Holz.

Degustationsnotiz:

Kraftvolle Farbe, ungemein komplexes, vielschichtiges Bouquet mit viel schwarzer und roter Beerenfrucht, orientalischen Gewürzen, Kräutern, Lakritze und feiner Vanille- und Röstnote aus dem Eichenholz. Komplex, kraftvoll und zugleich elegant und spannend präsentiert sich dieser Gran Reserva am Gaumen. Eine echte Schönheit voller köstlicher Frucht, Klasse und internationalem Anspruch. Aus den historischen Sorten des Alentejo komponiert, nahezu unmöglich, diesem Tropfen zu widerstehen. Wird mit etwas Flaschenreife noch an Dichte und Fülle zulegen, da sind wir uns sicher. Aber bereits jetzt ein wahrer Hochgenuss.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Rindssteak, Lamm, Fleischspiesen, Grilladen vom Pata-Negra-Schwein sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Wildgeflügel wie Perlhuhn und zu schwarzen Oliven.

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: Fitapreta

Bewertung(en): Score 19/20

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Rebsorte(n): Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo), Castelão, Trincadeira, Tinta Miúda, Tinta Carvalha

Artikelnummer: 0821621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Preta Cuvée David Booth

VR Alentejo
Fitapreta Vinhos

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo), Castelão, Trincadeira, Tinta Miúda, Tinta Carvalha
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.