



## 2023 Velho Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Ein stylisher Spitzenwein aus Alentejo

**Beschreibung:**

Nach einer intensiven Qualitätskontrolle werden die Trauben sanft gequetscht und nur durch Schwerkraft in temperaturregulierte Fässer bewegt. Sowohl die alkoholische als auch die malolaktische Gärung erfolgt auf natürliche Weise. Die Nachgärungsmazeration auf den Schalen dauert 21 Tage.

**Degustationsnotiz:**

Konzentrierte violette Farbe, intensive blumige Nase mit Noten von schwarzen Früchten. Ein vollmundiger Wein, reich im Geschmack, mit geschmeidigen Tanninen und guter Persistenz.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Portugal
<b>Region:</b>	Alentejo
<b>Subregion:</b>	Alentejo
<b>Produzent:</b>	Arrepiado
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Touriga Nacional
<b>Artikelnummer:</b>	1044823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Velho Tinto**

Alentejano IG  
Herdade Arrepiado Velho

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Touriga Nacional
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.