



2014 Lote

Dão DOC, Quinta das Marias

Abbinamenti:

Toll zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Passt ebenso hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Eintopf und Rohschinken.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine: Portogallo
Regione: Dão
Produttore: Quinta das Marias
Valutazioni:
Vinificazione: 12 Monate in Barrique
Viticultura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 13.0 %
Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Varietà d'uva: 60% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz, 10% Jaen, 5% Alfrocheiro Preto

Numero di articolo: 0779814

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lote

Dão DOC

Quinta das Marias

Origine: Portogallo

Valutazioni:

Varietà d'uva: 60% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz, 10%
Jaen, 5% Alfrocheiro Preto

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6
bis 10 Jahren

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Gradazione 13.0 %

alcolica:

Servizio: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.