2018 Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Das Flaggschiff des Weinguts

Descrizione del vino:
Der Collection Tinto stammt von besonderem Schieferterroir in der Trendregion Alentejo. Nach 24 Monaten in französischen Barriquen präsentiert Portugals «Önologe des Jahres 2019» Antonio Maçanita einen edlen Charmeur, der mit einzigartig aromatischer Frucht sowie seidig weichen Tanninen überzeugt.

Nota di degustazione:
Undurchsichtiges, nahezu schwarzes Purpur, offenes und intensives Bouquet von schwarzen Beerenfrüchten, Wildkräutern, Tabak, Röstaromen und Gewürzen. Im Mund vollmundig, dicht gewoben mit umwerfender Frucht reifer Brombeeren, Veilchen, Räucherspeck sowie feinster Edelbitterschokolade mit einem Hauch Bourbonvanille. Großartiger, aromatischer Powerwein mit der Wärme und Großzügigkeit des Südens von Portugal, dessen intensiver Abgang nicht enden will.

Abbinamenti:
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.

Consigli per il consumo:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Portogallo
Regione:	Alentejo
Sottoregione:	Alentejo
Produttore:	Arrepiado
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Numero di articolo:	1044618

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Collection Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch