



2015 Monte Fernão

Alentejo VR, Fitapreta Vinhos

Vom Land der Korkeichen

Descrizione del vino:

In der einmalig schönen Weinregion Alentejo, südlich von Lissabon, wachsen auf Schiefer- und Granitböden Weine der Spitzenklasse aus ausländischen, aber zunehmend auch aus einheimischen Rebsorten wie Touriga Nacional, Tinta Roriz und Alicante Bouschet. Der Enddreißiger António Maçanita zählt in Portugal zu den absolut Besten seiner Zunft. Seine Erfahrungen, sammelte er zu Beginn seiner Karriere im Napa Valley, in Australien und im Bordeaux. Portugals größte und renommierteste Weinzeitschrift, Revista de Vinhos, kürte ihn zum Weinmacher des Jahres 2019.

Nota di degustazione:

Dunkles Purpurrot, viel schwarze Frucht, etwas Karamell und Röstaromen in der Nase. Im Mund mit attraktiver, köstlicher Beerenfrucht, es dominieren Brombeeren, Cassis, Veilchen, Pflaumen, frische Kräuter und etwas Zartbitterschokolade. Die Tannine sind soft und samtig, ohne jede Härte und Bitternote. Tolle Dichte und Substanz, der Wein trinkt sich dermaßen easy, dass man sich kontrollieren muss, um die Flasche nicht allzu schnell zu leeren. Köstlicher Geschmack für viele Gelegenheiten und ein idealer Partywein!

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:	Alentejo
Produttore:	Fitapreta
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 30% Alicante Bouschet
Numero di articolo:	0499015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Monte Fernão

Alentejo VR
Fitapreta Vinhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 30% Alicante Bouschet
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.