



2013 Monte Fernão Reserva

Douro DOC, Fita Preta

Der Douro-Reserva-Weinwert

Descrizione del vino:

In der einmalig schönen Weinregion Alentejo, südlich von Lissabon gelegen, wachsen auf Schiefer- und Granitböden Weine der Spitzenklasse aus internationalen, aber zunehmend auch aus einheimischen Rebsorten wie Touriga Nacional, Tinta Roriz und Alicante Bouschet. Der 1979 geborene António Maçanita ist heute ein Star unter den jungen Winzern Portugals. Mit dem Monte Fernão Reserva ist ihm ein Wein gelungen, der ein idealer Begleiter der modernen Küche ist.

Nota di degustazione:

Dunkles Purpur mit schwarzem Schimmer, Reichhaltiges, attraktives Bukett mit viel Brombeeren, Cassis, Veilchen und feiner Kräuterwürze. Trinkt sich super – kraftvoller Auftakt, viel köstliche Fruchtextraktsüße, ein Füllhorn dunkler Pflaumen, schwarzen und roten Beeren sowie Zartbitterschokolade. Das Holz der Barriques verleiht diesem Klasse-Wein eine großartige Komplexität und Länge, herrlicher Schmelz mit der typischen Douro-Mineralität. Langes Finale.

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:

Douro

Produttore:

José Carlos de Morais C. Cruz & Ca Lda

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

9 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

40% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz

Numero di articolo:

0499013

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Monte Fernão Reserva

Douro DOC
Fita Preta

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.