



2011 Quinta da Gândara Reserva

Dão DOC, Caves da Montanha

Der Dão-Reserva mit großer Fangemeinde

Descrizione del vino:

Vorhang auf für unseren erfolgreichsten Dão aller Zeiten! Er kommt aus einer der ältesten Weinregionen Portugals, deren großer Trumpf Touriga Nacional ist, Portugals rote Paradesorte.

Nota di degustazione:

Tiefdunkles, fast schwarzes Purpur, ultraspannender, intensiv-würziger Duft mit viel schwarzer Beerenfrucht und besonders Veilchen. Im Mund dann mit gewaltiger Dichte und Power rüber kommend, großartige Konzentration und Länge, es dominiert dunkelwürzige Beerenfrucht, besonders Schwarzkirschen, Kakao, Schokolade mit einer Prise Vanille. Präsentiert sich vollmundig, saftig, dabei nie langweilig, sondern durch die mineralische Art bei aller Konzentration und Geschmacksfülle auch mit viel Trinkspaß ausgestattet. Junge, aber ultrafeine Tanninstruktur, langes, intensives Finale.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Rindssteak, Lamm, Fleischspießen, Grilladen vom Pata-Negra-Schwein sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Wildgeflügel wie Perlhuhn und zu schwarzen Oliven.

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:

Dão

Produttore:

Boas Quintas

Valutazioni:

Wine Enthusiast 92/100, Challenge International du Vin Gold/100, Score 18/20

Vinificazione:

12 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2026

Varietà d'uva:

100% Touriga Nacional

Numero di articolo:

0789911

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Quinta da Gândara Reserva

Dão DOC

Caves da Montanha

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Wine Enthusiast 92/100, Challenge International du Vin Gold/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Touriga Nacional
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.