



2019 Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Das Flaggschiff des Weinguts

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes, fast schwarzes Purpur, im Duft attraktiv, offen, mit einer Vielzahl schwarzer Beerenfrüchte, frischen Kräutern, Mokka, Tabak und dezenten Röstaromen. Im Mund mit köstlicher Frucht, Dichte, Mundfülle und echtem Nachhall. Umwerfende Frucht reifer Brombeeren, Veilchen, Räucherspeck – unterlegt mit feinsten Zartbitterschokolade sowie einer Spur wertvoller Bourbonvanille.

Passt zu:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Portugal
Region:	Alentejo
Subregion:	Alentejo
Produzent:	Arrepiado
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Artikelnummer:	1044619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Collection Tinto

Alentejano IG
Herdade Arrepiado Velho

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	65% Touriga Nacional, 30% Petit Verdot, 5% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.