



## 2020 Collection Tinto

Alentejano IG, Herdade Arrepiado Velho

Samtiger Verführer aus Portugals Süden

**Beschreibung:**

Köstlicher und hocharomatischer Wein mit der Wärme und Grosszügigkeit des südlichen Portugals mit einem reichhaltigen Finale, das fast nicht enden will.

**Degustationsnotiz:**

Beeindruckendes, nahezu schwarzes Purpur, offenes Bouquet mit einem Korb schwarzer Beerenfrüchte, Wildkräutern mit ätherischer Würze, Kaffee, Tabak und dezenten Röstaromen. Wie immer mit wundervoller und rundum köstlicher Frucht, Mundfülle und komplexem Nachhall. Ein Wein mit fast umwerfender Frucht reifer Beeren, Cassis, Brombeeren, Pflaumen und etwas rauchige Aromen - 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

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

**Rebsorte(n):** Touriga Nacional, Petit Verdot, Syrah

**Artikelnummer:** 1044620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Collection Tinto

Alentejano IG  
Herdade Arrepiado Velho

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Touriga Nacional, Petit Verdot, Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.