



2021 Monte Fernão

Alentejano IG, Fitapreta Vinhos

Die Sonne Portugals im Glas

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Leuchtend-dunkles Purpurrot, herrliches Bouquet mit satter reifer Beerenfrucht, feiner Kräuteraromatik und subtilen Röstaromen. Viel attraktive und verführerische Schwarzbearfrucht im Mund, wundervoll saftig und offen, reife Brombeeren, Cassis, Veilchen, eingelegte Pflaumen, Wildkräuter und edle Zartbitterschokolade. Die Tannine sind weich und samtig, schöne Extraksüße, Dichte und Substanz bis ins recht lange Finale.

Passt zu:

Toll zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Passt ebenso hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Eintopf und Rohschinken.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Portugal

Region:

Alentejo

Produzent:

Fitapreta

Bewertung(en):

Score 18/20

Ausbau:

im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional, Alicante Bouschet

Artikelnummer:

0499021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monte Fernão

Alentejano IG
Fitapreta Vinhos

Herkunft: Portugal
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional,
Alicante Bouschet
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.