



2022 Pessegueiro Reserva tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Degustationsnotiz:

(st) Undurchlässiges Purpurrot mit tintiger Mitte. Lakritze und Lebkuchen in der tiefgründigen Nase, unterlegt mit Brombeeren, schwarzem Holunder und Pflaumenkompott. Samtiger Gaumenfluss mit wiederum viel blauer und schwarzer Frucht sowie feiner Douro-Mineralik an schwarzen Pfeffer und süssen Tabak erinnernd, in der Mitte viel Schmelz und gut stützende Fruchtsäure, enormes Potenzial ausstrahlend, Profil zeigend und gleichzeitig betörender Gaumendruck, nun auch dunkle Kirschen und feinste Demi-Glace, bis ins zartpelzige Finale gute Balance zwischen Charakter und Fülle.

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: Douro

Produzent: Quinta do Pessegueiro

Bewertung(en):

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

Rebsorte(n): 65% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta da Barca

Artikelnummer: 1307322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pessegueiro Reserva tinto

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

Herkunft: Portugal

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 65% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca,
10% Tinta da Barca

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 12.5 %

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