

BORGES DOURO RESERVA 2004

Das Bouquet ist blumig mit intensiven Aromen roter Beeren mit erdigen, rauchigen Nuancen. Nachdem sich der blumige Duft etwas reduziert hat, bleibt ein weiches und fülliges Bouquet, in dem sich der Ausbau in Eichenfässern diskret bemerkbar macht. Kontrastierend dazu die Frische und Würzigkeit.

Der Körper besitzt durch die Komplexität und der überragenden Frucht roter Beeren und Pflaumen die Typizität der Touriga Nacional. Er ist dicht und geschmeidig mit weichen Tanninen und die reine Frucht führt mit leichtem Röstgeschmack und Nuancen dunkler Schokolade in den sehr langen Abgang.

Ein hervorragender Douro-Wein mit Charakter.

FARBE:	Kräftiges Dunkelrot
PRODUZENT:	Sociedade dos Vinhos Borges S.A., Rio Tinto, Portugal
KLASSIFIKATION:	DOC Douro
WEINTYP:	Rotwein
ALKOHOL:	14 Vol.-%
TRAUBENSORTE:	Touriga Nacional, Tinta Roriz und Touriga Franca Die Erträge der Touriga Nacional sind tief, die Beeren sehr klein. Die Weine daraus sind dunkel, tanninreich, hochkonzentriert und von grosser Geschmacksintensität
REBALTER:	Über 12 Jahre
ERTRAG:	35 hl/ ha jährlich
BODENTYP:	Schiefer
VINIFIKATION:	Fermentation im rostfreienahltank während fünf bis sechs Tagen. Es folgt eine intensive Mazeration während einer Woche
REIFUNG:	Während neun Monaten in neuen französischen Eichenfässern und mindestens sechs Monate Flaschenlagerung
OPTIMALE TRINKREIFE:	2008 bis 2013
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 12°C und 60% Luftfeuchtigkeit
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 16 bis 18°C servieren
BEGLEITUNG:	Der BORGES DOURO RESERVA 2004 entfaltet sich exellent zu Lamm- und Rindfleischgerichten, zu Wildspezialitäten und zu würzigem Käse

GOLDMEDAILLE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2008

Porto do Vinho

Kantonsstrasse 51 . 6048 Horw/Luzern . Telefon 041 340 40 53 . Telefax 041 322 03 67

ONLINE-WEINSHOP: www.wein-portugal.com

E-MAIL: vinho@wein-portugal.com