

LELLO TINTO 2006

Das fruchtbetonte, jugendliche Bouquet besticht durch die reifen Aromen roter Beeren und wird ergänzt mit der Blumigkeit der Traubensorten und der Bergrose, mit der leichten, ausgewogenen Präsenz von Röstaromen und Gewürzen.

Im Gaumen zeigt sich der Wein elegant und vollmundig mit vorherrschender Frucht, aber auch mit leicht erdigen Komponenten und weichen, soliden Tanninen welche sich auch im anhaltenden Abgang bemerkbar machen.

FARBE:	Tiefes, glänzendes Rubinrot
PRODUZENT:	Sociedade dos Vinhos Borges S.A., Rio Tinto, Portugal
KLASSIFIKATION:	DOC Douro
WEINTYP:	Rotwein
ALKOHOL:	13 Vol.-%
TRAUBENSORTEN:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz und Tinta Barroca
REBALTER:	Über 12 Jahre
ERTRAG:	35 hl/ ha jährlich
BODENTYP:	Schiefer
VINIFIKATION:	Fermentation im rostfreien Stahltank während acht Tagen bei kontrollierter Temperatur von 22 bis 24°C. Es folgt eine intensive Mazeration.
REIFUNG:	50 % im Stahltank, der Rest während vier bis sechs Monaten in neuen französischen Eichenfässern
OPTIMALE TRINKREIFE:	2008 bis 2011
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 12°C und 60% Luftfeuchtigkeit
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 16 bis 18°C servieren
BEGLEITUNG:	Der LELLO TINTO 2006 ist ein vielseitiger Essensbegleiter, er passt vorzüglich zu grilliertem und gebratenem Fleisch, zu Wurstwaren und Käse. Ergänzt sich aber auch hervorragend zu leichten Gerichten und zu Pizza und Pasta.

WINE SPECTATOR 2007: 88 Punkte

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