

POLEIROS 2006

Das intensive, junge Bouquet besticht durch die reichen Fruchtaromen von Waldbeeren, ergänzt mit feinen Gewürznoten und einem Hauch von Zimt, welche dem Wein Komplexität verleihen.

Der Körper braucht Zeit um sich zu entfalten, dann offenbart sich ein beeriger, samtiger Wein, ebenfalls geprägt von den intensiven Cassisaromen mit leichten Röstaromen und Pfeffer im Hintergrund, welche auch in den anhaltenden Abgang führen.

FARBE:	Dunkles Rubinrot
PRODUZENT:	Manuel Pinto Hesperhol, Quinta do Zimbro Vinhos Lda Vilarinho dos Freires, Peso da Régua, Portugal
HERKUNFT:	Baixo Corgo Douro-Tal
KLASSIFIKATION:	DOC Douro
WEINTYP:	Rotwein
ALKOHOL:	13.5 Vol.-%
TRAUBENSORTEN:	Tinta Roriz 20 %, Touriga Franca 20 % und Tinta Barroca 60 %
PRODUKTION:	Von diesem Jahrgang wurden 26.600 Flaschen abgefüllt
BODENTYP:	Schiefer
KLIMA:	Kontinental
VINIFIKATION:	Die Trauben werden entrappt. Fermentation in rostfreien Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, es folgt eine intensive Mazeration Der Wein wird unfiltriert abgefüllt
PRODUKTION:	21.467 Flaschen
OPTIMALE TRINREIFE:	2009 bis 2013
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 17°C servieren
BEGLEITUNG:	Der QUINTA DOS POLEIROS 2006 vermählt sich vollkommen mit einem saftigen Steak, mit Grilladen, Pasta und würzigen Gerichten. Er harmonisiert mit Wurstwaren, Rohschinken und nicht zu scharfen Weich- und Halbhartkäsen.

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