

QUINTA DOS ACIPRESTES RESERVA 2007

Das blumige, intensive Bouquet offenbart Aromen reifer Pflaumen und Kirschen mit konzentrierten Nuancen von schwarzen und roten Waldbeeren mit etwas dunkler Schokolade. Ergänzend dazu finden sich auch feine Noten von Vanille und Röstaromen, in dem sich der sorgfältige Ausbau in Eichenfässern bemerkbar macht.

Der kraftvolle, opulente Körper wird ebenfalls geprägt durch die reichen Aromen welche das Bouquet verspricht. Er ist dicht und geschmeidig mit weichen Tanninen, mit den würzigen Noten und der dunklen Schokolade elegant und finessenreich, welche sich auch im sehr langen Abgang wiederfinden.

FARBE:	Fast undurchsichtiges Granatrot.
PRODUZENT:	Real Companhia Velha, Vila Nova de Gaia, Portugal.
HERKUNFT:	Douro.
KLASSIFIKATION:	DOC Douro.
ALKOHOL:	14 Vol.-%.
TRAUBENSORTEN:	Touriga Nacional, Tinta Roriz und Touriga Franca. Die Touriga Nacional gehört zu den edelsten Traubensorten Portugals. Die Erträge sind tief, die Beeren sehr klein, die Weine daraus dunkel, tanninreich, hochkonzentriert und von grosser Geschmacksintensität.
ERTRAG:	35 hl/ha.
BODENTYP:	Schiefer.
VINIFIKATION:	Fermentation bei kontrollierter Temperatur und lange, intensive Mazeration zum Extrahieren von Farb- und Aromastoffen.
REIFUNG:	In neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern.
OPTIMALE TRINKREIFE:	2010 bis 2016.
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 17/ 18 °C servieren.
BEGLEITUNG:	Der QUINTA DOS ACIPRESTES RESERVA 2007 begleitet aufs Schönste reichhaltige Fleischgerichte, Wildspezialitäten und kräftige Käse.

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