

HERDADE DE SÃO MIGUEL

RESERVA 2006

Der Prodzent Alexandre Relvas:

Wie bei jeder Familie existieren bessere Menschen als andere.

Auch in einem Weingut existieren Böden welche qualitativ hochstehendere Trauben liefern.

Von diesem Boden mit der Hilfe des Klimas im Jahre 2006, der Fauna und unserer strikten Arbeit in der Vinifikation ist es uns gelungen diesen Reserva zu keltern.

Das dichte und mächtige Bouquet des HERDADE SÃO MIGUEL RESERVA 2006 mit seiner tiefen Farbe schwarzer Pflaumen besticht durch die harmonischen Aromen von Pflaumen, Brombeeren, Vanille, Kräutern und Kaffee mit gut integrierten Röstgeschmack, welcher der Wein durch den Ausbau im Fass gewonnen hat.

Der Körper ist voluminös und stark strukturiert, im Gaumen präsentiert er sich mit seinem ganzen Potential und den komplexen Aromen welche an das Bouquet erinnern.

Er wird bestimmt durch den noch grobkörnigen Gerbstoff, die Ansätze der lebendigen Frucht zeigen sich jedoch bereits beharrlich.

Der sehr lange Abgang wird geprägt von der vollen Frucht, den Gewürzen und Röstaromen.

Ein grosser Wein mit Zukunft und Lagerpotential.

PRODUZENT:	Casa Agrícola Alexandre Relvas Lda, Redondo, Portugal.
HERKUNFT:	Redondo, Portugal.
KLASSIFIKATION:	Vinho Regional Alentejano.
ALKOHOL:	14.5 Vol.-%.
TRAUBENSORTEN:	Aragonês, Cabernet Sauvignon und Alicante Bouschet.
BODENTYP:	Roter Schiefer, Schieferferton.
GRÖSSE WEINBERG:	35 ha.
VINIFIKATION:	Handlese, rigorose Selektion der Trauben. Fermentation bei kontrollierter Temperatur in traditionellen rostfreien „Lagares“, Mazeration während drei bis vier Wochen.
REIFUNG:	12 Monate in neuen französischen Allier-Eichenfässern, Flaschenreifung während 6 Monaten.
PRODUKTION:	16.700 Flaschen.
OPTIMALE TRINKREIFE:	2009 bis 2015.
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 15°C und 60% Luftfeuchtigkeit.
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 17/ 18°C servieren.
BEGLEITUNG:	Fein zu kräftigen Grilladen, dunklem Fleisch, Wildhasen- und Rehrücken wie auch zu hochklassigem Trockenfleisch und rezentem Käse.

Auszeichnungen des Jahrgangs 2005 :

SILBER-DIPLOM EXPOVINA Zürich 2008

GOLDMEDAILLE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2008

SILBERMEDAILLE WINE MASTER CHALLENGE 2007

GOLDMEDAILLE MUNDUS VINI Deutschland September 2007

89 Punkte ROBERT PARKER

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