

# HERDADE DAS SERVAS

## VINHAS VELHAS 2005

Das überragende Bouquet des HERDADE DAS SERVAS VINHAS VELHAS 2005 besticht durch die Aromen reifer, dunkler Früchte wie Beeren, Kirschen und Pflaumen, integriert von feinen Gewürzen, und dunkler Schokolade mit floralen Nuancen.

Im Gaumen zeigt sich der Wein in seiner ganzen Komplexität, elegant und mit einer aussergewöhnlichen Struktur, vollmundig und dennoch samtig, mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen, welche die Grösse hochklassiger Weine ausmachen.

Der sehr lange und intensive Abgang wird geprägt von der üppigen Frucht, den Gewürzen und leicht erdigen Nuancen, mit Vanille und etwas Röstaromen, welcher der Wein durch die Reifung in neuen Eichenfässern gewonnen hat.

Ein herausragender Wein der mit den ältesten Rebsorten der Herdade vinifiziert wurde, jetzt schon viel Freude bereitet, sich aber in den kommenden Jahren noch entwickeln wird.

FARBE:	Dunkles Violette.
PRODUZENT:	Herdade das Servas, Estremoz Portugal.
HERKUNFT:	Estremoz, Alentejo.
KLASSIFIKATION:	Vinho Regional Alentejano.
ALKOHOL:	15 Vol.-%
TRAUBENSORTE:	40% Touriga Nacional, 30% Alicante Bouschet und 30% Syrah .
BODENTYP:	Roter Schiefer, Schieferferton.
PRODUKTION:	11.000 Flaschen.
VINIFIKATION:	Die entrappten Trauben werden einer rigorosen Selektion unterzogen dann gemahlen, anschliessend erfolgt die Gärung bei 26/28 °C während einer Woche im rostfreien Stahltank. Dann sanfte Pressung, malolaktische Gärung und die Reifung im Stahltank.
REIFUNG:	Zwölf Monate in neuen französischen Barriques (Allier) 80% und 20% neuer amerikanischer Eiche. Danach 18 Monate Flaschenreifung.
OPTIMALE TRINKREIFE:	2009 bis 2015
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 15°C und 60% Luftfeuchtigkeit.
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca.16 bis 18°C servieren.
BEGLEITUNG:	Vermählt sich mit rotfleischigem Geflügel wie Wildente und Taube, Wildhase und Rehfleisch, gutem Trockenfleisch und rezentem Käse.

***GOLD-MEDAILLE Concours Mondial de Bruxelles 2009***

***SILBER-MEDAILLE Decanter World Wine Awards 2009***

***SILBER-MEDAILLE International Wine Challenge 2009***

### ***Porto do Vinho***

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

***ONLINE-WEINSHOP: [www.wein-portugal.com](http://www.wein-portugal.com)***

***E-MAIL: [vinho@wein-portugal.com](mailto:vinho@wein-portugal.com)***