

MONTE DAS SERVAS ESCOLHA TINTO

2007

Das warme und füllige Bouquet überzeugt durch die intensiven Aromen von reifen Beeren, Kirschen und Pflaumen, ergänzt mit Gewürznuancen und etwas Vanille im Hintergrund.

Im Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll und dennoch geschmeidig, reich an Aromen welche an das Bouquet erinnern mit gut eingebundener Säure, welche ihm trotz der überragenden Frucht Eleganz verleihen und in den langen Abgang führen.

Ein samtiger Rotwein, der durch seine Jugendlichkeit und konzentrierte Frucht begeistert.

FARBE:	Dunkles Rubinrot.
PRODUZENT:	Herdade das Servas, Estremoz, Portugal.
HERKUNFT:	Estremoz, Alentejo.
KLASSIFIKATION:	Vinho Regional Alentejano.
ALKOHOL:	14 Vol.-%
TRAUBENSORTEN:	30% Aragonês, 15% Alicante Bouschet, 20% Touriga Nacional, 20% Trincadeira und 15% Cabernet Sauvignon.
BODENTYP:	Roter Schiefer, Schiefertone.
VINIFIKATION:	Die entrappten Trauben werden 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.
OPTIMALE TRINKREIFE:	2010 bis 2014.
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 16°C und 70 % Luftfeuchtigkeit.
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 16 bis 18°C servieren.
BEGLEITUNG:	Der MONTE DAS SERVAS ESCOLHA TINTO 2007 begleitet aufs Schönste Grilladen mit Kalb- oder Schweinefleisch, aber auch Wildgeflügel, Steakvarianten, italienische Spezialitäten, Charcuterie und mildere Halbhartkäse.

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