

HERDADE DAS SERVAS

RESERVA 2006

Das mächtige Bouquet des HERDADE DAS SERVAS RESERVA 2006 überzeugt durch die überragenden Aromen reifer, dunkler Beeren, Kirschen und Pflaumen mit Noten von Pfefferminze, Leder und dunkler Schokolade, welche dem Wein Komplexität und Eleganz verleihen.

Im Gaumen zeigt sich der Wein mit seiner ganzen Tiefe und Kraft, vollmundig und dennoch samtig mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen.

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 grosser und sehr kraftvoller, fruchtbetonter Wein, der jetzt schon viel Freude bereitet, sich aber in den kommenden Jahren noch entwickeln wird.

FARBE:	Fast schwarzes Rubinrot mit violetten Reflexen.
PRODUZENT:	Herdade das Servas, Estremoz Portugal.
HERKUNFT:	Estremoz, Alentejo.
KLASSIFIKATION:	Vinho Regional Alentejano.
ALKOHOL:	15 Vol.-%.
TRAUBENSORTE:	40 % Touriga Nacional, 30 % Alicante Bouschet, 20% Aragonês und 10 % Petit Verdot.
BODENTYP:	Roter Schiefer, Schiefertone.
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:	14 Monate in neuen französischen Barriques (Allier) 70 % und 30% neuer amerikanischer Eiche. Danach 16 Monate Flaschenreifung.
LAGERFÄHIGKEIT:	12 bis 15 Jahre.
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 15°C und 60 % Luftfeuchtigkeit.
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 16 bis 18°C servieren. Es empfiehlt sich das Dekantieren.
BEGLEITUNG:	Der HERDADE DAS SERVAS RESERVA 2006 begleitet aufs Schönste Wildgerichte mit dunklem Fleisch, ein saftiges Rinds- oder Lammsteak, aber auch eine Käseplatte mit rezenten, würzigem 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