

# COUTO DOS CEDROS 2004

Das feine Bouquet wird geprägt durch überragende Noten roter Früchte und Gewürzen. Dazu gehören ebenfalls vegetabile Noten wie Gras, aber auch saftiger Cassisgeschmack. Feine, eingebundene Vanille mit etwas Zimt gehören zum changierenden Bouquet.

Der Körper ist elegant, vollmundig und ausgewogen. Dezente Holz- und Röstnoten mit komplexen Aromen roter reifer Beeren und feiner Gerbstoff, ergeben einen dichten, harmonischen Wein. Im anhaltenden Abgang finden sich wieder Nuancen von Cassis mit leicht erdigem Charakter.

FARBE:	Intensives Rubinrot
PRODUZENT:	Casa Agrícola da Quinta do Falcão, Vila Chã de Ourique, Portugal
KLASSIFIKATION:	Vinho Regional Ribatejano
WEINTYP:	Rotwein
ALKOHOL:	13.5 Vol.-%
TRAUBENSORTEN:	Periquita 60%, Merlot 30% und Cabernet Sauvignon 10%. Periquita auch Castelão genannt, gehört zu den ältesten Rebsorten Portugals. Die jungen Weine sind fruchtig mit Noten von Himbeeren und roten Johannisbeeren. Mit der Reife entwickeln sie einen warmen, geschmeidigen Charakter.
BODENTYP:	Lehm-Kalk
KLIMA:	Mediterran
VINIFIKATION:	Handlese der Trauben, Fermentation bei 28/ 29°C in rostfreien Stahl tanks. Mazeration während 30 Tagen.
REIFUNG:	Vier Monate in französischen Eichenfässern (Allier 225 Liter) und 12 Monate in der Flasche.
ABFÜLLUNG:	Juni 2006
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 15°C und 60% Luftfeuchtigkeit
OPTIMALE TRINKREIFE:	2008 bis 1212
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 17°C servieren
BEGLEITUNG:	Der COUTO DOS CERDROS 2004 ist ein vielseitigen Essensbegleiter, er passt harmonisch zu würzigen Speisen, Eintöpfen, Saucengerichten, Grilladen, Rohschinken, Wustwaren und zu rezentem Käse. Hervorragend zu einem feinen Braten.

## ***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)***