

FAGOTE TINTO 2006

Das komplexe und feine Bouquet überzeugt durch Eleganz. Es zeigt reife Fruchtnoten wie Pflaumen und Cassis und wird ergänzt durch delikate Gewürznoten und etwas Leder. Feiner Geruch von Zimt und Vanille zeugt von sorgfältiger Arbeit mit dem Eichenbarrique.

Der Gaumen charakterisiert sich durch Volumen und einer schöner Konzentration von roten und schwarzen Beeren, ergänzt mit dunkler Schokolade und Röstaromen. Es folgt ein sehr langer, eleganter und angenehmer Abgang mit etwas pfeffriger Schärfe.

FARBE:	Dunkles Rubinrot
PRODUZENT:	Companhia dos Vinhos do Douro Lda, Pereiros, Portugal
KLASSIFIKATION:	DOC Douro
HERKUNFT:	Douro-Tal, Portugal
WEINTYP:	Rotwein
ALKOHOL:	14 Vol.-%
TRAUBENSORTEN:	Traditionelle Rebsorten des Douro: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca und Tinta Barroca
BODENTYP:	Schiefer
VINIFIKATION:	Handlese, getrennte Vinifikation der Lagen. Vergärung in rostfreienahltanks bei kontrollierter Temperatur von 25/28°C. Der Wein wird unfiltriert abgefüllt.
REIFUNG:	Während 10 Monaten in französischen Barriques von 225 Liter.
ABFÜLLUNG:	Januar 2008
OPTIMALE TRINREIFE:	2009 bis 2014
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 16/18°C servieren
BEGLEITUNG:	Der FAGOTE 2006 begleitet aufs Schönste Wildspezialitäten, rotes Fleisch wie Lammrücken, Roastbeef und Steak, feiner Rohschinken und würzige Käse.

Porto do Vinho

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

ONLINE-WEINSHOP: <http://www.wein-portugal.com>

E-MAIL: vinho@wein-portugal.com