

MONTE DAS SERVAS TINTO COLHEITA SELECCIONADA 2007

Das dichte und opulente Bouquet überzeugt durch die intensiven Aromen reifer Beeren, Kirschen und Pflaumen mit etwas Vanille, Gewürzen und Leder im Hintergrund.

Im Gaumen zeigt sich der Wein mit seiner ganzen Kraft, körperreich und dicht, reich an Aromen welche an das Bouquet erinnern.

Trotz gut eingebundener Säure und Pfeffer, welche dem Wein mit der überragenden Frucht Eleganz verleihen, beeindruckt er durch die samtige Struktur.

Der sehr lange, heisse Abgang wird geprägt von etwas Rauchnoten und Kräutern.

FARBE:	Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen
PRODUZENT:	Herdade das Servas, Estremoz Portugal
HERKUNFT:	Estremoz, Alentejo
KLASSIFIKATION:	Vinho Regional Alentejano
ALKOHOL:	14.5 Vol.-%
TRAUBENSORTEN:	Aragonês 20%, Trincadeira 15%, Alicante Bouschet 25% und Touriga Nacional 40%
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:	2009 bis 2015
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 15°C und 60% Luftfeuchtigkeit
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca.18°C servieren
BEGLEITUNG:	Der MONTE DAS SERVAS TINTO COLHEITA SELECCIONADA 2007 ist ein Genuss zu rotem Fleisch wie Lamm und Rind, Wildgerichten, Rohschinken, Chouriço und 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