

# HERDADE DAS SERVAS

## TOURIGA NACIONAL 2005

Das reife, opulente Bouquet des HERDADE DAS SERVAS TOURIGA NACIONAL 2005 ist sehr intensiv und betört die Sinne mit den für die Touriga Nacional sortentypischen blumigen Aromen nach Erdbeeren, dunklen und sehr reifen Früchten wie Brombeeren, Cassis, Kirschen und Pflaumen.

Die Wahrnehmung von Erdbeeren und Pflaumen wiederholt sich auch im Gaumen, mächtig und geschmeidig, jedoch mit robusten Tanninen, welche dem Wein Eleganz verleihen. Die reine Frucht führt in den langen, warmen Abgang, ergänzt mit Vanille, Röstgeschmack und schwarzer Schokolade.

FARBE:	Fast schwarzes Rubinrot mit violetten Reflexen.
PRODUZENT:	Herdade das Servas, Estremoz Portugal.
HERKUNFT:	Estremoz, Alentejo.
KLASSIFIKATION:	Vinho Regional Alentejano.
ALKOHOL:	14.5 Vol.-%.
TRAUBENSORTE:	Touriga Nacional. Diese Rebsorte wird sehr geschätzt, gehört sie zu einer der edelsten einheimischen Traube Portugals. Die Erträge sind tief und die Beeren sehr klein. Die Weine daraus sind dunkel, tanninreich, hochkonzentriert und von grosser Geschmacksintensität.
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:	Zwölf Monate in neuen französischen Barriques (Allier) 70% und 30% neuer amerikanischer Eiche. Danach zwölf Monate Flaschenreifung.
OPTIMALE TRINKREIFE:	2009 bis 2014.
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 15°C und 60% Luftfeuchtigkeit.
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca.18°C servieren.
BEGLEITUNG:	Dieser Wein entfaltet sich hervorragend zu dunklem Fleisch wie Lamm- und Rindfleisch, Wildspezialitäten und zu intensiven, würzigen Käsesorten.

### *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)*