

CALÇOS DO TANHA

SOUSÃO 2007

Die Sousão wird in den Gebieten Douro und Vinho Verde angebaut. Die extrem hohe Farbkonzentration in der Schale bringt tiefdunkle, opake Weine. Im Douro hat sie ihre grösste Bedeutung als Bestandteil der alten, gemischten Weingärten.

Der vollmundige CALCOS DO TANHA SOUSÃO 2007 ist geladen mit dem Geschmack von schwarzen Pflaumen, Feigen, Zeder, Vanille und einem Hauch von Rauch. Im langen, kraftvollen Abgang zeigt sich auch eine Spur von dunkler Schokolade.

FARBE:	Tiefdunkles Violette.
PRODUZENT:	Manuel Pinto Hespanhol, Quinta do Zimbro Vinhos Lda. Vilarinho dos Freires, Portugal.
HERKUNFT:	Douro-Tal.
KLASSIFIKATION:	DOC Douro.
WEINTYP:	Rotwein.
ALKOHOL:	14.5 Vol.-%.
TRAUBENSORTE:	Sousão.
PRODUKTION:	3.330 Flaschen.
BODENTYP:	Schiefer.
VINIFIKATION:	Fermentation in rostfreienahltanks bei kontrollierter Temperatur, es folgt eine intensive und lange Mazeration.
REIFUNG:	In neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern während neun Monaten.
OPTIMALE TRINKREIFE:	2009 bis 2015.
TRINKTEMPERATUR:	Bei 16 bis 18°C servieren.
BEGLEITUNG:	Der CALÇOS DO TANHA SOUSÃO 2007 ist ein Genuss zu rotem Fleisch wie Rind und Lamm, Wildgerichten, dunklem Geflügel z.B. Wildente und reife, würzige 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