

CALÇOS DO TANHA 2005

Das ausgeglichene, junge Bouquet überzeugt durch die reiche Konzentration der Fruchtaromen wie Brombeeren, Pflaumen und Kirschen, ergänzt mit feinen Gewürznuancen und leichter Vanille.

Die edlen Noten von Zimt und Kompott verleihen dem Wein Komplexität und Harmonie.

Die reiche Sinneswahrnehmung der Cassisaromen wiederholt sich auch im körperreichen Gaumen. Der volle Körper ist geschmeidig und fruchtig mit samtigen Tanninen, ohne jedoch die Eleganz zu verlieren und diese vollkommene Ausgewogenheit führt in den anhaltenden Abgang.

Ein unverfälschter, charaktvoller Rotwein.

PRODUZENT:	Quinta do Zimbro Vinhos Lda, Vilarinho dos Freires, Peso da Régua, Portugal
HERKUNFT:	Baixo Corgo Douro-Tal
KLASSIFIKATION:	DOC Douro
WEINTYP:	Rotwein
ALKOHOL:	13.5 Vol.-%
TRAUBENSORTEN:	Tinta Roriz 40 %, Touriga Franca 40 % und Tinta Barroca 20 %
PRODUKTION:	Von diesem Jahrgang wurden 33.330 Flaschen abgefüllt
BODENTYP:	Schiefer
VINIFIKATION:	Fermentation in rostfreienahltanks bei kontrollierter Temperatur, es folgt eine intensive Mazeration Der Wein wird unfiltriert abgefüllt
OPTIMALE TRINKREIFE:	2008 bis 2012
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 17°C servieren Der Wein entfaltet sich wunderbar, wenn Sie die Flasche eine Stunde vor dem Geniessen dekantieren
BEGLEITUNG:	Lamm- und Rindfleisch, Wildspezialitäten, Grilladen, Rohschinken und würzige Eintopfgerichte. Der Calços do Tanha 2005 vermählt sich perfekt mit jeglicher Art von gereiftem 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