

ZIMBRO 2006

Das intensive und blumige Bouquet besticht durch die reichen Aromen von Brombeeren, Cassis, Kirschen und Pflaumen verfeinert mit etwas dunkler Schokolade und Zimt. Nachdem sich der blumige Duft etwas reduziert hat, bleibt ein weiches, fülliges Bouquet, in dem sich der Ausbau in Eichenfässern diskret bemerkbar macht.

Die Sinneswahrnehmung der Waldbeeren wiederholt sich auch im Gaumen, ergänzt mit Gewürzen und vegetabilen Noten, wobei diese Nuancen nur einen Teil der komplexen Aromatik sind, die diesen Wein auszeichnet. Der Körper ist sehr dicht und geschmeidig, ohne jedoch die Eleganz zu verlieren und die Frucht führt in den warmen, anhaltenden Abgang mit etwas Vanille und angenehmen herben Aromen.

PRODUZENT:	Quinta do Zimbro Vinhos Lda, Vilarinho dos Freires, Peso da Régua, Portugal
HERKUNFT:	Douro Superior
KLASSIFIKATION:	DOC Douro
WEINTYP:	Rotwein
ALKOHOL:	13.5 Vol.-%
TRAUBENSORTEN:	Traditionelle Rebsorten des Douro: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca und Touriga Nacional.
REBALTER:	Über 25 Jahre
BODENTYP:	Schiefer
VINIFIKATION:	Handlese, Fermentation in rostfreienahltanks bei kontrollierter Temperatur, es folgt eine intensive Mazeration.
REIFUNG:	Während neun Monaten in neuen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.
OPTIMALE TRINKREIFE:	2009 bis 2014
TRINKTEMPERATUR:	Bei ca. 17°C servieren
BEGLEITUNG:	Wildhasenfilets, Rebhuhn, zu Gerichten mit Lamm- und Rindfleisch, aber auch zu Kalbs- und Schweinssteak, Grilladen, Eintöpfen und zu nicht zu scharfen Weich- und Halbhartkäsen

ZIMBRO Jahrgang 2005:

SILBER-DIPLOM EXPOVINA ZÜRICH 2008

SILBERMEDAILLE CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS ANGERS FRANREICH 2007

GOLDMEDAILLE INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2007

Porto do Vinho

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

ONLINE-WEINSHOP: www.wein-portugal.com