

Batuta

Geschmack |

Intensive Farbe; komplexes Bukett (Pflaumen, rote Fruchtaromen, Würznoten /schwarzer und grüner Pfeffer, Gewürznelken/), starker mineralischer Charakter, Noten von geräuchertem Fleisch. Elegant und frisch am Gaumen, feste Struktur, samtige Tannine, feine Säurestruktur. Nachhaltig, beeindruckend im Abgang, großes Reifepotenzial. Ausgezeichnet zu Fleisch- (Lamm, Wild) und Fischgerichten (z. B. Seeteufel).

Rebsorten |

Andere
Malvasía
Rufete
Tinta Amarela
Tinta Roriz
Touriga Franca

Fassreife |

22 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,10 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Seeteufel
Fleisch: Lamm, Lammkotelett
Wild: Fasan/Rebhuhn, Hirsch, Reh, Wildbret,
Wildente, Wildschwein