

Monte da Ravasqueira
Alentejano (Vinho Regional)



Geschmack |

Dichtes, schier undurchdringliches Schwarzrot. Erzeugt aus selektiertem Traubengut einer Einzellage. Anfangs verschlossene Nase, die sich mit zunehmender Luftzufuhr öffnet. Aromen schwarzer Beerenfrüchte, Zedernholz, Waldbeeren, Gewürze, Kardamom und erdige sowie mineralische Noten treten dann in den Vordergrund. Am Gaumen fleischig und saftig mit markanten Tanninen, die sich im langen Abgang fein und elegant zeigen. Ein beeindruckender und eleganter Rotwein von großer Intensität mit weiterem Reifepotenzial. Genießen Sie ihn - frühzeitig dekantiert! - als Solisten oder als Begleiter zur gehobenen Küche mit rotem Fleisch.

Rebsorten |

Syrah (50 %)
Touriga Franca (50 %)

Fassreife |

20 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,80 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Rot
Sonstiges: Solo (zu) trinken