

Vertente

Geschmack |

Mittleres Rot mit violetter Einschlag. Verhaltene Nase mit mineralischen Noten und einem blumigen Aroma, dezente Rauchnoten. Am Gaumen elegant und charaktervoll, vollmundig, gut integrierte weiche Tannine. Nachhaltig im Abgang, gut ausbalanciertes Säurespiel, viel Frucht. Sehr gut zu Roastbeef, Ente und Gans sowie zu Weichkäsen wie einem Camembert oder Brie.

Rebsorten |

Andere
Rufete
Tinta Amarela
Touriga Franca

Fassreife |

22 Monate Barriques aus französischer Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,10 % | Säure: 4,60 g/l |
Restzucker: 0.60 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Roastbeef
Geflügel: Ente, Gans
Käse: Brie, Camembert, Weichkäse

