



Expertise

Eximius Tinto 2019

EAN-Code: 5 604424 117501

Artikelnummer: PR0001

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Portugal

Region: Lisboa

Hersteller: Casa Santos Lima

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13 % Vol

Restzucker: 8.72 g/l

Säure: 5.6 g/l

Rebsorten:

Castelão, Tinta Miúda, Cabernet Sauvignon, Camarate

Farbe:

Rubinrote Farbe

Vinifizierung:

Ernte in der zweiten Septemberhälfte. 80% maschinelle Ernte, 20% Handlese. Temperaturkontrollierte Gärung bei 28-30°C. 3-4 Monate Barrique.

Beschreibung:

Delikate Aromen von Schwarzkirschen und Cassis, abgerundete Säure mit leichten Eichenholztönen. Reife sanfte Tannine und fruchtiges Finale.

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

Fisch, Pastagerichte, Meeresfrüchte, Rotes Fleisch,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: 3-4 Monate

Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Casa Santos Lima, Quinta da Boavista, 2580-081, Aldeia Galega da Merceana, Portugal

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de