



Expertise

Taverna da Aldeia 2021

EAN-Code: 5 604424 000759

Artikelnummer: PR0048

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Portugal

Region: Dão

Hersteller: Casa Santos Lima

Geschmack: Trocken

Alkohol: 12.5 % Vol

Vinifizierung:

Teilweises Abbeeren mit anschließendem Zerkleinern. Vorfermentative Mazeration für 24 Stunden. Die alkoholische Gärung erfolgt in 10.000-Liter-Edelstahltanks mit Temperaturkontrollsystemen zwischen 6 °C und 28 °C. Teilweise Reifung für vier Monate in französischen Eichenfässern.

Beschreibung:

Aromatisch mit Noten von intensiven roten Früchten, schwarzem Pfeffer und leichter Schokolade. Runde Tannine, ausgeprägte Säure und ein angenehmes Fruchtgefühl. Langer Abgang, sehr elegant und mit der typischen Dão-Frische.

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

Ziegenkäse, Antipasti, Wild, Reifer Käse, Lamm,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: 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