

ALENTEJO RESERVA DOC



LAND;	PORTUGAL
HERKUNFT;	ALENTEJO
PRODUZENT;	MARQUES DE MONTEMOR HTTP://WWW.PLANSEL.COM
TRAUBENSORTE;	ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL, TINTA BAROCCA
ALKOHOL;	14.5 % VOL.
VINIFIKATION;	ALKOHOLISCHE GÄRUNG IN EDELSTAHLTANKS ANSCHLIESSEND AUSBAU 12 MONATE IN FRANZÖSISCHEN EICHENFÄSSERN.
WEITNYP;	KOMPLEXER, FACETTENREICHER WEIN MIT REIFEPOTENTIAL, SPÜRBAR INTEGRIERTEM HOLZEINFLUSS ODER IM STAHLTANK AUSGEBAUT, LEBHAFTE INTEGRIERTE SÄURE DIE FÜR RÜCKGRAD UND STRUKTUR SORGT LAGERPOTENTIAL BIS 6 JAHRE
PASST ZU;	GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE, GEGRILLTES FLEISCH, GÄNSEBRATEN, GEBRATENE PILZE MIT DUNKLER SAUCE, GEGRILLTE LAMMKOTELETTS, LINSengericht MIT SPECK, GEREIFTE KÄSE (TÊTE DE MOINE, SBRINZ, MANCHEGO)

