

DOURO DOC RED WINE M. O.



LAND;	PORTUGAL
HERKUNFT;	DOURO
PRODUZENT;	QUINTA DE LA ROSA HTTP://WWW.QUINTADELAROSA.COM
TRAUBENSORTE;	TINTA RORIZ 30%, TINTA BARROCA 30%, TOURIGA FRANCA 30%, TOURIGA NACIONAL 10%
ALKOHOL;	14.5% VOL.
VINIFIKATION;	NACH DER MANUELLEN LESE WERDEN DIE TRAUBEN ENTRAPPT UND KOMMEN SORTENGETRENNT ZUR FERMENTATION IN GROSSE STAHLTANKS. DIE VERGÄRUNG ERFOLGT BEI 24-28° C UND DAUERT ZWISCHEN FÜNF UND SIEBEN TAGE. DANACH VERBLEIBT DER JUNGWEIN NOCH FÜR EINIGE ZEIT AN DER MAISCHE, BEVOR ER ABGEPRESST WIRD. ZUR WEITEREN REIFUNG GELANGT ER SPÄTER FÜR RUND 12 MONATE IN NEUE UND BEREITS GEBRAUCHTE FRANZÖSISCHE BARRIQUES.
WEINTYP;	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)

