

## Weinbeschreibung

### Reserva Tinto 2017, rot

Quinta do Quetzal, Alentejo, Portugal

Fr. 29.50 pro 0.75l Flasche

Verkauf in Karton à 6 Flaschen

Traubensorten 50% Syrah, 35% Alicante Bouschet und 15% Trincadeira

Ausbau Die Trauben für diese Reserva stammen aus den besten Lagen des Weinguts. Die 8-tägige Fermentierung erfolgte in einem grossen Behälter aus französischer Eiche und unter periodischer Umwälzung. Danach reifte der Wein für 20 Monate in 225-Liter Fässern aus französischer Eiche und weitere 8 Monate in der Flasche.

Aromatik Kräftig fruchtiger Geschmack mit einem Anflug von Granatäpfeln, dunklen Beeren und Gewürzen. Ein sehr eleganter und voluminöser Wein. Feinstrukturiert, fruchtig und mit einem langanhaltenden Finish weicher Tannine.

Essen Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Grilladen und auch kräftigem Meeresfisch.

Temperatur 16-18 °C

Alkoholgehalt 15 Vol. %

Lagerfähigkeit ca. 5-7 Jahre

