



MARQUÉS DE MONTEMOR RESERVA

Quinta da Plansel Montemor | Montemor-o-Novo



| | |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft | Alentejo Portugal |
| Produzent | Quinta da Plansel Montemor-o-Novo |
| Traubensorte | 50% Aragonês 40% Touriga Nacional 10% Tinta Barroca |
| Vinifikation | Temperaturkontrollierte Gärung. 12 Mt. Aus- bau in französischen Barriques. |
| Farbe | Granatrot |
| Aroma | Feine konzentrierte Beerenfrucht, viel Wald- beere, würzige Röstaromen, ein Touch Vanille, Sandelholz, Lakritze, Tabak, dicht und satt mit einer betörenden Basis von roten Früchten. |
| Charakter | Weich und samtig. Fruchtig, frisch und schön ausgewogen. Angenehme Säure und weiche Tannine begleiten den erfreulichen langen und charmanten Abgang. |
| Passt zu | Kräftigen Fleisch- und Wildgerichten, sowie zu Rahm- und Nudelgerichten. |
| Ausschanktemperatur | 16° - 18° Grad |
| Lagerfähigkeit | 8 Jahre |