



DORINA LINDEMANN LIMITED EDITION

Quinta da Plansel Montemor | Montemor-o-Novo



Herkunft	Alentejo Portugal
Produzent	Quinta da Plansel Montemor-o-Novo
Traubensorte	50% Touriga Nacional 50% Touriga Franca
Vinifikation	Über Nacht gekühlte Trauben wurden in alten Barriques bei einer Temperatur von 25°C langsam über einen Zeitraum von 12 Tagen vergoren. Bis zu seiner Vollendung wurde der Wein dann weitere 18 Monate in neuen französischen Barriques eingelagert.
Farbe	Intensives Rubinrot
Aroma	Rote bis dunkle Früchte, feine Würze, florale Aromen und einen Hauch von dunkler Schokolade. Am Gaumen voluminös und dicht strukturiert, sehr furchtbetont und auch etwas pfeffrig. Im Abgang dicht und lang anhaltend, umrahmt von wundervoll samtigen Tanninen.
Charakter	Die Reife von 18 Monaten im französischen Barrique verleihen ihm eine dichte Struktur und langen Nachhall.
Passt zu	Fleisch- und Wildgerichten, Rahm- und Nudelgerichten. Geflügel und reifem Käse.
Ausschanktemperatur	16° - 18° Grad
Lagerfähigkeit	10-15 Jahre