



JÚLIA LINDEMANN LIMITED EDITION

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



Herkunft	Alentejo Portugal
Produzent	Quinta da Plansel Montemor-o-Novo
Traubensorte	50% Touriga Nacional 50% Tinta Barroca
Vinifikation	Handlese, Gärung für 14 Tage in traditionellen Lagars und stehenden Barriques. Anschliessend Ausbau für 18 Monate in französischen Barriques.
Farbe	Tiefschwarz
Aroma	Intensive, dichte Beerenfrucht, leichte Anklänge von Orangenblüten und eine saftige Explosion am Gaumen geben diesem Wein eine einzigartige Note.
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