



## LUÍSA LINDEMANN LIMITED EDITION

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



<b>Herkunft</b>	Alentejo   Portugal
<b>Produzent</b>	Quinta da Plansel   Montemor-o-Novo
<b>Traubensorte</b>	100% Alicante Bouschet
<b>Vinifikation</b>	Die Trauben werden über Nacht gekühlt, danach handverelesen und in stehenden Barriques langsam vergoren. Nach der Gärung werden die Weine 12 Monate in französischen Barriques gelagert.
<b>Farbe</b>	Tiefschwarz
<b>Aroma</b>	In der Nase opulent mit vielen dunklen Beeren. Am Gaumen wiederholt sich der erste Eindruck, dazu kommt ein Hauch Zartbitterschokolade gepaart mit würzigen Noten.
<b>Charakter</b>	Ein unvergessliches Geschmackserlebnis mit einem langen komplexen Finale.
<b>Passt zu</b>	Fleisch- und Wildgerichten, Rahm- und Nudelgerichten. Geflügel und reifem Käse.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16° - 18° Grad
<b>Lagerfähigkeit</b>	6 Jahre