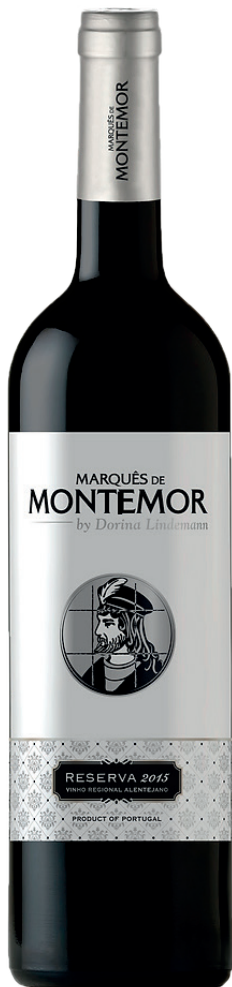




MARQUÊS DE MONTEMOR RESERVA

Quinta da Plansel | 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