



## MARQUÊS DE MONTEMOR WINEMAKER'S SELECTION

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



<b>Herkunft</b>	Alentejo   Portugal
<b>Produzent</b>	Quinta da Plansel   Montemor-o-Novo
<b>Traubensorte</b>	30% Touriga Franca   40% Touriga Nacional   30% Tinta Barroca
<b>Vinifikation</b>	Die Trauben werden über Nacht gekühlt, danach handverelesen und instehenden Bar- riques langsam vergoren. Nach der Gärung werden die Weine 24 Monate in französischen Barriques gelagert.
<b>Farbe</b>	Sehr dunkle Farbe mit violetter Einschlag
<b>Aroma</b>	Intensives Aroma von reifen Wald- und Beerenfrüchten, unterlegt von floralen Ge- schmackscomponenten.
<b>Charakter</b>	Tiefgründige Würze, kühle Frucht mit einem grandiosen Mundgefühl und viel Eleganz
<b>Passt zu</b>	Fleisch- und Wildgerichten, Rahm- und Nudel- gerichten. Geflügel und reifem Käse.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16° - 18° Grad
<b>Lagerfähigkeit</b>	bis 6 Jahre