



## DORINA 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>	50% Touriga Nacional   50% Touriga Franca
<b>Vinifikation</b>	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.
<b>Farbe</b>	Intensives Rubinrot
<b>Aroma</b>	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.
<b>Charakter</b>	Die Reife von 18 Monaten im französischen Barrique verleihen ihm eine dichte Struktur und langen Nachhall.
<b>Passt zu</b>	Fleisch- und Wildgerichten, Rahm- und Nudelgerichten. Geflügel und reifem Käse.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16° - 18° Grad
<b>Lagerfähigkeit</b>	10-15 Jahre