



## MARQUÊS DE MONTEMOR TOURIGA NACIONAL

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



<b>Herkunft</b>	Alentejo   Portugal
<b>Produzent</b>	Quinta da Plansel   Montemor-o-Novo
<b>Traubensorte</b>	100% Touriga Nacional
<b>Vinifikation</b>	Temperaturkontrollierte Gärung, danach 15 Mt. Ausbau in französischen Barriques.
<b>Farbe</b>	Intensives Granatrot
<b>Aroma</b>	Komplexe Noten von reifen dunklen Beeren, Kirschen, Pflaumen und einem Hauch Orangenblüten. Feine würzige Holznoten mit einem Touch Vanille, Tabak und Mocca. Elegant, finessenreich mit präsenten Tanninen.
<b>Charakter</b>	Kräftig, mit einer Komposition dunkler Früchte und Beeren. Finessenreich und ausgewogen. Enorme Struktur mit feinen Röstaromen und würzigen Holznoten. Die knackigen Tannine bereichern den enormen Abgang. Ein Wein mit Potential.
<b>Passt zu</b>	Fleisch- und Wildgerichten, Rahm- und Nudelgerichten. Geflügel und reifem Käse.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16° - 18° Grad
<b>Lagerfähigkeit</b>	6 - 8 Jahre