

## PRATS + SYMINGTON POST SCRIPTUM

**Herkunft** Douro, Portugal  
**Hersteller** Prats + Symington  
**Website** [www.chryseia.com](http://www.chryseia.com)

### Erlebnis

Tiefes Granatrot. Frische Aromen von roten Früchten mit feiner Holznote. Sehr frisch und voll am Gaumen mit weichen Tanninen und ausgewogener Säure.

### Erzeuger

Im Jahre 1999 fand sich die Familie Symington, führender Erzeuger edler Portweine und Besitzer vorzüglicher Lagen im Douro-Tal, in einer Partnerschaft mit Bruno Prats, dem berühmten Winemaker aus dem Bordeaux. Gemeinsam verfolgen sie das Ziel der Welt zu beweisen, dass im Douro DOC auch Weine von Spitzenniveau erzeugt werden können. Hierfür verwendet man die traditionellen Sorten des Portweins aus besten Terrassenlagen der Familie Symington und vinifiziert diese mit dem Wissen und der Erfahrung des genialen Winemakers Bruno Prats.

### Anbaugebiet

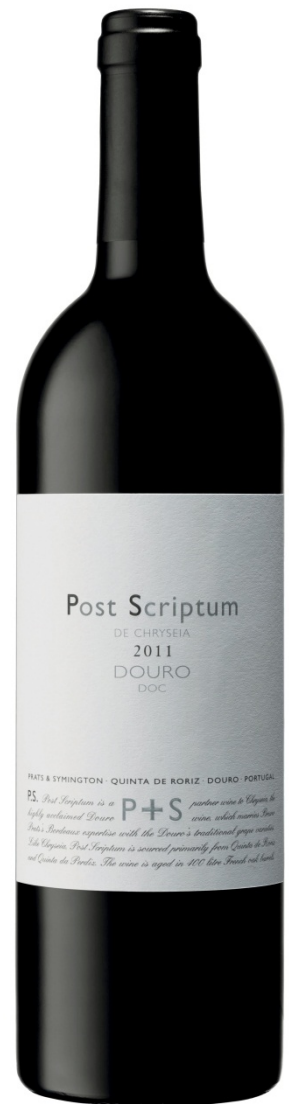
Das Douro war bis vor kurzem vor allem für seine weltbekannten Portweine bekannt. In den letzten Jahren werden hier mehr und mehr auch Tafelweine erzeugt. Die Trauben für diesen Wein kommen aus den Terrassenlagen der Quinta da Perdiz und Quinta de Roriz. Der Name Post Scriptum kommt von den Initialen von Prats + Symington.

### Vinifikation

Die Trauben werden manuell ausgelesen, entstielt und vorsichtig abgequetscht. Danach folgt bei 25°C die Fermentation. Danach reift dieser Wein 13 Monate in 400l-Fässern aus französischer Eiche.

### Empfehlung

Sehr gut zu hellem sowie dunklem Fleisch, Grilladen, Wild und reifem Käse.



**Alkoholgehalt** 14% vol.



### Rebsorten

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

### Qualitäts-Klassifizierung

Denominação de Origem Controlada

**Artikelnummer** 13668  
6 Flaschen à 75cl/Karton

**EAN/Flasche** 5010867770584  
**EAN/Karton** 5010867770591