



2016 Monte do Zambujeiro

Hersteller: Quinta do Zambujeiro
ARTIKEL-NR. 36365

Vinifikation/Ausbau:

Der Einstieg in die Welt der Zambujeiro Weine! Die gleiche sorgfältige und handwerkliche Herstellung wie die grösseren Kaliber, aber mehrheitlich aus Trauben von jüngeren Reben gekeltert. Ein kürzerer Ausbau in gebrauchten Barriques wird dem fruchtbetonten Wein gerecht. Vergärung im Stahltank bei max. 29°C. 12-monatiger Ausbau in gebrauchten, französischen Barriques. Ohne Schönung (keine tierischen Eiweisse).

Charakter:

Dunkles Rot mit violetten Nuancen. Ein fein duftendes Bouquet mit Blütendüften, Noten von roten Beeren und etwas asiatischen Gewürzen. Angenehm weiche, feinkörnige Struktur, schöne Balance von Dichte und Frische, leckere und lange nachklingende Beerigkeit und einen Hauch Zeder und Vanille. Ein sehr schön zu trinkender Monte mit nachhaltiger Frucht, ohne schwer zu wirken.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36365
Jahrgang	2016
Geschmack	trocken
Weinstil	kräftig & würzig
Anbauregion	Alentejo
Land	Portugal
Rebsorte	35% Alicante Bouschet 39% Aragonez 4% Cabernet Sauvignon 3% Petit Verdot 5% Syrah 8% Tinta Caiada 6% Touriga Nacional
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	14° - 16° C
Alkoholgehalt	14.5 % Vol.
Lagerpotential	2018 - 2023
Hersteller	Quinta do Zambujeiro
Appellation	CVRA
Passt zu	Grilladen, Tapas, für sich alleine