



AR Triplo Rotwein - Alentejo - Reserva



Jahrgang:	2012
Region,	
Klassifizierung:	Alentejo Reserva
Rebsorten:	Touriga Nacional, Syrah & Cabernet Sauvignon
Boden:	Granitgestein, teilweise kalkig-lehmiges Erdreich und etwas Schiefer
Alkoholgehalt:	14% Vol.
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	2,5 g/l
Herstellung:	lange Maischegärung bei kontrollierter Temperatur um 30°C, anschließend 12-monatige Reifung in neuen französischen Eichenfässern und weitere sechs Monate in der Flasche
Haltbarkeit:	ca. 8 Jahre
Empfohlene Trinktemperatur:	18° C

Ein intensiv purpurroter Wein, Aroma nach roten und blauen Früchten, mineralischem Charakter und leichten Röstaromen. Frisch und zugleich samtig im Geschmack. Ausgefeilter und präziser Abgang.

Dieser Rotwein möchte mindestens zwei Stunden vor dem Genuß dekantiert werden.

Es wurden nur 5000 Flaschen hergestellt!



AR Triplo Rotwein - Alentejo - Reserva

Jahrgang:	2012
Region,	
Klassifizierung:	Alentejo Reserva
Rebsorten:	Touriga Nacional, Syrah & Cabernet Sauvignon
Boden:	Granitgestein, teilweise kalkig- lehmiges Erdreich und etwas Schiefer
Alkoholgehalt:	14% Vol.
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	2,5 g/l
Herstellung:	lange Maischegärung bei kontrollierter Temperatur um 30°C, anschließend 12 monatige Reifung in neuen französi- schen Eichenfässern und weitere sechs Monate in der Flasche
Haltbarkeit:	ca. 8 Jahre
Empfohlene Trinktemperatur:	18° C

Ein intensiv purpurroter Wein, Aroma nach roten und blauen Früchten, mineralischem Charakter und leichten Röstaromen. Frisch und zugleich samtig im Geschmack. Ausgefeilter und präziser Abgang.

Dieser Rotwein möchte mindestens zwei Stunden vor dem Genuß dekantiert werden.

Es wurden nur 5000 Flaschen hergestellt!

