



Quinta de la Rosa Finest Reserve Port

DO Douro, 500 ml

500 ml

Art-Nr. 61045500

Ein Port wie eine Gutenachtgeschichte, ein Glas voller Nostalgie - «Saudade» nennt man dieses Gefühl auf Portugiesisch. Die rubinrote Cuvée zeigt eine eindruckliche Aromenpalette, geprägt von dunklen Beeren, exotischen Gewürzen, einem Hauch Pfeffer und Mokka. Darüber schwebt der aparte Blütenduft von Sternjasmin, Lavendel und Veilchen. Den Gaumen umarmt er mit Süsse und Schmelz, bringt aber auch eine leichte Tanninherbe mit, die ihm grosse Eleganz verleiht. Für ein besonderes Erlebnis servieren Sie ihn zu einem Rehrücken oder Hirschsteak.

Herkunft:	Portugal / Porto
Traubensorte:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
Genussreife:	2 bis 3 Jahre
Trinktemperatur:	16 bis 18 °C
Speiseempfehlung:	Blauschimmelkäse, Schokolade und Schokoladendessert, Kuchen, Biskuits, Gebäck
Vinifikation:	mit den Stielen vergoren, von Fuss gestampft, Spontangärung mit traubeneigener Hefe
Ernte:	Handlese, in kleinen Kisten, Strenge Selektion
Ausbau:	im grossen Holzfass/Foudre
Abfüllung:	Filtration
Ausbaudauer:	72 Monate
Volumen:	19.5 %
Parker:	92
Wine Spectator:	87

Hinweis: Enthält Sulfite



Vegan

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Tannine



Körper



Abgangslänge

