



Quinta de la Rosa Reserva 2014

DOC Douro, 9000 ml

9000 ml

CHF 770.-

Art-Nr. 39005414

Zu seiner vielschichtigen Aromatik, die von grosser Intensität geprägt ist, kommen nebst den fruchtigen und würzigen Noten die mineralischen Komponenten und eine ungemeine Frische hinzu: Graphit, Stein, frische Sommerbeeren, Minze, Eukalyptus und Anis. Im kraftvollen, muskulösen Körper sind die feinseidigen Gerbstoffe perfekt eingebunden. Sehr lang hält sein Abgang an. Ein Wein von aussergewöhnlicher Harmonie, vollendeter Balance und beeindruckender Komplexität. Un grand vin!

Herkunft:	Portugal / Douro
Traubensorte:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
Genussreife:	2 bis 5 Jahre
Trinktemperatur:	16 bis 18 °C
Speiseempfehlung:	Châteaubriand, Filet Wellington, Wildgeflügel, Milde asiatische Gerichte
Vinifikation:	von Fuss gestampft, Gärung im Stahltank
Ernte:	Handlese
Ausbau:	in teils neuen und gebrauchten Barriques
Ausbaudauer:	21 Monate
Volumen:	14.0 %
Wine Spectator:	92

Hinweis: Enthält Sulfite



Vegan

BAUR *au LAC* Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Tannine



Körper



Abgangslänge

