



## Quinta de la Rosa Reserva 2014

DOC Douro, 9000 ml

9000 ml

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

Hinweis: Enthält Sulfite



**Vegan**

# BAUR *au LAC* Vins

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Holzeinfluss



#### Komplexität



## Gaumenprofil

### Auftaktfülle



### Säure / Saftigkeit



### Tannine



### Körper



### Abgangslänge

