



Quinta de la Rosa Reserva 2016

DOC Douro, 18000 ml

18000 ml

Art-Nr. 39005116

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
Ernte:	Handlese
Volumen:	14.0 %

Hinweis: Enthält Sulfite



Vegan

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Tannine



Körper



Abgangslänge

