



## JÚLIA LINDEMANN LIMITED EDITION

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



<b>Herkunft</b>	Alentejo   Portugal
<b>Produzent</b>	Quinta da Plansel   Montemor-o-Novo
<b>Traubensorte</b>	50% Touriga Nacional   50% Tinta Barroca
<b>Vinifikation</b>	Handlese, Gärung für 14 Tage in traditionellen Lagars und stehenden Barriques. Anschliessend Ausbau für 18 Monate in französischen Barriques.
<b>Farbe</b>	Tiefschwarz
<b>Aroma</b>	Intensive, dichte Beerenfrucht, leichte Anklänge von Orangenblüten und eine saftige Explosion am Gaumen geben diesem Wein eine einzigartige Note.
<b>Charakter</b>	Die Reife von 18 Monaten im französischen Barrique verleihen ihm eine dichte Struktur und langen Nachhall.
<b>Passt zu</b>	Fleisch- und Wildgerichten, Rahm- und Nudelgerichten. Geflügel und reifem Käse.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16° - 18° Grad
<b>Lagerfähigkeit</b>	10-15 Jahre