

## MARQUÊS DE MONTEMOR RESERVA

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



<b>Herkunft</b>	Alentejo   Portugal
<b>Produzent</b>	Quinta da Plansel   Montemor-o-Novo
<b>Traubensorte</b>	50% Aragonês   40% Touriga Nacional   10% Tinta Barroca
<b>Vinifikation</b>	Temperaturkontrollierte Gärung. 12 Mt. Ausbau in französischen Barriques.
<b>Farbe</b>	Granatrot
<b>Aroma</b>	Feine konzentrierte Beerenfrucht, viel Waldbeere, würzige Röstaromen, ein Touch Vanille, Sandelholz, Lakritze, Tabak, dicht und satt mit einer betörenden Basis von roten Früchten.
<b>Charakter</b>	Weich und samtig. Fruchtig, frisch und schön ausgewogen. Angenehme Säure und weiche Tannine begleiten den erfreulichen langen und charmanten Abgang.
<b>Passt zu</b>	Kräftigen Fleisch- und Wildgerichten, sowie zu Rahm- und Nudelgerichten.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16° - 18° Grad
<b>Lagerfähigkeit</b>	8 Jahre