



MARQUÊS DE MONTEMOR WINEMAKER'S SELECTION

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



Herkunft	Alentejo Portugal
Produzent	Quinta da Plansel Montemor-o-Novo
Traubensorte	30% Touriga Franca 40% Touriga Nacional 30% Tinta Barroca
Vinifikation	Die Trauben werden über Nacht gekühlt, danach handverelesen und instehenden Barriques langsam vergoren. Nach der Gärung werden die Weine 24 Monate in französischen Barriques gelagert.
Farbe	Sehr dunkle Farbe mit violetter Einschlag
Aroma	Intensives Aroma von reifen Wald- und Beerenfrüchten, unterlegt von floralen Geschmackskomponenten.
Charakter	Tiefgründige Würze, kühle Frucht mit einem grandiosen Mundgefühl und viel Eleganz
Passt zu	Fleisch- und Wildgerichten, Rahm- und Nudelgerichten. Geflügel und reifem Käse.
Ausschanktemperatur	16° - 18° Grad
Lagerfähigkeit	bis 6 Jahre