

Burmester Douro D.O.C. tinto 2015

Produzent: Burmester - Grupo Sogevinus

verantwortliche(r) Önologe(n): Ricardo Macedo

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.

VE

Inhalt

D.O.C.Douro 6 0,75 L

Touriga Nacional, Touriga Franca

Tinta Roriz

Alc.: 13,5 %

9 Monate Barrique

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Lehm, Ton, Schiefer

Ø Alter der Rebstöcke: k.A.

Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: 5,0 g/L

RZ: 0,6 g/L

TE: - g/L

SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Trauben gären nach dem Entrappen für 10 Tage temperaturkontrolliert zwischen 25°C und 26°C in Stahltanks. Nach dieser Zeit reift der Wein für weitere 9 Monate in kleinen französischen und amerikanischen Eichenfässern mit 225 Litern Fassungsvermögen.

Verkostungsnotiz

Farbe: dunkles Rubinrot

Nase: schwarze und rote Fruchtaromen, sanfte florale und mineralischen Noten in Verbindung mit der süßen Faßnote.

Gaumen: Gute Struktur und Komplexität dem die Tannine Stärke in einem dezenten und gut ausgewogenen Ganzen verleihen; angenehm im Abgang mit guter Länge

Passend dazu: Rindfleisch, Wild, Braten, Käse und gegrilltem Fisch

Trinktemperatur: 16°-18°C

