



Casa de Cambres N2

Intensive, leuchtende rubinrote Farbe, mit üppigem Aroma von reifen roten Früchten, Kompottaromen, Waldbeeren und Gewürzen. Am Gaumen sehr weich, rund und geschliffen, sehr saftig, mit der Frucht immer im Vordergrund, voller Geschmack und Ausgewogenheit.
Alkoholgehalt: 13,5%

Traubensorten

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Passend zu

Vielzahl von Fleischgerichten, Pizza und Nudelgerichten mit Fleisch.



Die N2 in Portugal, auch als «Portugals Route 66» bekannt, ist die längste Nationalstrasse Europas (ca. 739 km), die von Chaves im Norden bis nach Faro im Süden führt und das Landesinnere mit seiner vielfältigen Kultur, Geschichte und Landschaft verbindet.



Casa de Cambres Colheita rot

Aroma

Intensive rote Früchte mit weichen Tanninen.
Jung und frisch mit würzigen Noten.

Geschmack

Intensiv fruchtig, gut ausbalanciert durch Noten von Vanille aus der kurzen Reifung im Holzfass. Elegant und lang anhaltend.
Alkoholgehalt: 13,5%

Traubensorten

Touriga Franca 40%, Tinta Roriz 40%, Touriga Nacional 20%

Reifung

2 Monate in der Flasche

Passend zu

Hervorragend zu Fleischgerichten, Wild und Käse



CASA DE CAMBRES



Casa de Cambres Colheita weiss

Aroma

Mit blumigen und fruchtigen Noten. Frische Früchte, saftig.

Geschmack

Lebhaft fruchtig, knackig und frisch

Alkoholgehalt: 12,5%

Traubensorten

Gouveio 40%, Viosinho 40%, Arinto 20%

Reifung

2 Monate in der Flasche

Passend zu

Hervorragend als Apéritif, zu Vorspeisen oder Meeresfrüchten



CASA DE CAMBRES



Casa de Cambres Reserva rot

Aroma

Intensiv nach roten Früchten, Gelée, Waldfrüchten mit Noten von reifen Trockenfrüchten, zart abgerundet durch eine komplexe Holznote.

Geschmack

Fruchtig, harmonisch, gut strukturiert, elegant und mit langem Abgang
Alkoholgehalt: 13,5%

Traubensorten

Touriga Franca 40%, Tinta Roriz 40%, Touriga Nacional 20%

Reifung

Ein Teil der Menge reift 6 Monate lang in französischen Eichenfässern, danach in der Flasche.

Passend zu

Hervorragend zu Fleischgerichten, Wild und kräftigen Käsesorten



CASA DE CAMBRES



Casa de Cambres Reserva weiss

Aroma

Mit Noten von exotischen/tropischen Früchten, vor allem Mango und Papaya, mit blumigen Nuancen von Zitrusfrüchten und einem Hauch Vanille.

Geschmack

Fruchtig, frisch, ausgewogen und bemerkenswert anhaltend.
Alkoholgehalt: 13%

Traubensorten

Rabigato 40%, Gouveio 40%, Arinto 20%

Reifung

20% der Menge durchläuft eine Reifephase in französischen Eichenfässern. Nach der Abfüllung reift der Wein 2 Monate in der Flasche.

Passend zu

Hervorragend zu Fischgerichten, weissem Fleisch und milderem Käsesorten.



CASA DE CAMBRES



Casa de Cambres Reserva rosé

Aroma

Ausdrucksstark, dominiert von Noten roter Früchte – Kirsche und Johannisbeere – ergänzt durch eine subtile Komplexität aus der Fassreifung.

Geschmack

Im Mund entfaltet er sich aromatisch, mit den gleichen Noten von roten Früchten und einer cremigen Textur. Der Abgang ist kräftig, elegant.

Alkoholgehalt: 13%

Traubensorten

Tinta Roriz 50%, Touriga Nacional 30%, Touriga Franca 20%

Reifung

Ein Teil der Menge reift 6 Monate lang in französischen Eichenfässern, danach in der Flasche.

Passend zu

Hervorragend zu Fleischgerichten, Wild und kräftigen Käsesorten.