



Quinta dos Poços MG XXI Tradicional

Aroma

Reife rote Früchte. Enthüllt würzige Noten sowie balsamische Aromen. Zeigt eine hervorragende Holzqualität, die sehr gut integriert ist.

Geschmack

Sehr intensiv, mit grossartiger Struktur, ausgeprägten Tanninen, ausgewogener Säure, Aromen von reifen roten Früchten, Gewürzen und blumigen Noten. Extrem langer Abgang.
Alkoholgehalt: 13%

Traubensorten

Touriga Nacional, Sousão, Tinta Fransisca, Donzelinho, Tinto Cão

Reifung

Reifte 18 Monate in französische Eichenfässern.

Passend zu

Passt perfekt zu gutem Fleisch, Wild und kräftigen, intensiven Käsesorten.