



Quinta dos Poços reserva weiss

Aroma

Klares Aussehen mit Zitrusnuancen. Aromen von weissen Früchten und für die Rebsorte typische Zitrusnoten, verbunden mit leichten süssen und gerösteten Noten des Holzes.

Geschmack

Am Gaumen präsentiert er sich mit einer guten natürlichen Säure und Frische, die für Arinto sehr typisch sind, und endet vollmundig und lebhaft im Mund.

Alkoholgehalt: 13%

Traubensorten

Arinto, Rabigato

Reifung

In der Hälfte der Gärung wird der Wein in Eichenfässer umgefüllt, wo er bis zum Ende der Gärung verbleibt und dann auf die Abfüllung wartet.

Passend zu

Meeresfrüchten, Fischgerichten, Vorspeisen



Quinta dos Poços reserva rosé

Aroma

Fruchtige, frische Aromen von jungen roten Früchten und leicht reifen Früchten sowie blumige Nuancen.

Geschmack

Frisch, mit guter Säure und etwas Körper, verbunden mit einem fruchtigen und weichen Geschmack.

Alkoholgehalt: 12,5%

Traubensorten

Touriga Nacional, Tinta Roriz

Reifung

Nach Abschluss der alkoholischen Gärung bleibt der Wein immer in Edelstahltanks, bis er für die Abfüllung vorbereitet wird.

Passend zu

Als einfacher Aperitif oder zu Gerichten wie gegrilltem Fisch, Sushi oder leichten Vorspeisen und sogar weissem Fleisch.



Quinta dos Poços reserva rot

Aroma

Feines Aroma mit Noten von reifen Früchten und einem subtilen Hauch von Kaffee und leichter Röstung.

Geschmack

Die Tannine sind voller Kraft, sorgen für einen gut strukturierten und intensiven Geschmack und versprechen eine lange Lagerfähigkeit in der Flasche.

Alkoholgehalt: 13,5%

Traubensorten

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Reifung

Reifte 12 Monate in französische Eichenfässern.

Passend zu

Ideal zu Schmorbraten, Wildgerichten oder gereiftem Käse.



Quinta dos Poços grande reserva rot

Aroma

Aroma von reifen roten Früchten. Enthüllt Noten von Gewürzen sowie balsamische Aromen. Zeigt eine sehr gut integrierte Holzqualität von ausgezeichneter Qualität. Sehr gut integriertes Holz von ausgezeichneter Qualität.

Geschmack

Sehr intensiv, mit grossartiger Struktur, ausgeprägten Tanninen, ausgewogener Säure, Aromen von reifen roten Früchten, Gewürzen und blumigen Noten.

Alkoholgehalt: 13%

Traubensorten

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Reifung

Reifte 18 Monate in französische Eichenfässern.

Passend zu

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



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.



Quinta dos Poços MG XXI Sousão

Aroma

Komplex und delikat, mit Aromen von Waldfrüchten und angenehmen pflanzlichen Noten, zusammen mit einigen Aromen von reifen Früchten und leicht süßen und würzigen Noten, die aus der Reifung in Fässern stammen. Mit der Zeit wird er balsamische Noten und klarere, reifere Fruchtaromen entwickeln.

Geschmack

Eine Rebsorte mit stets guter natürlicher Säure, die hier durch reife und junge Tannine ausgeglichen wird, die ihr eine gute Langlebigkeit und ein gutes gastronomisches Potenzial verleihen. Ausgewogenheit zwischen Körper, Frische und Volumen. Langer und anhaltender Abgang mit lebhafter Säure.

Alkoholgehalt: 13,5%

Traubensorten

Sousão

Reifung

12 Monate in gebrauchten 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche, um die Identität der Rebsorte ohne zu starken Holzeinfluss zu bewahren und nur Konzentration und würzige Noten zu erzielen.

Passend zu

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





Quinta dos Poços MG XXI Touriga Nacional

Aroma

Komplex und intensiv, mit dem typischen blumigen Charakter der Rebsorte, Aromen von reifen Früchten und süß-würzigen Noten aus der Fassreife. Mit der Zeit entwickelt er balsamische Noten.

Geschmack

Mit ausgewogener Säure, reifen Tanninen, die gut in seinen Körper eingebunden sind, und jugendlichem Volumen, das ihm eine gute Langlebigkeit und gastronomisches Potenzial verleiht. Langer und anhaltender Abgang mit Ausgewogenheit.
Alkoholgehalt: 15%

Traubensorten

Touriga Nacional

Reifung

12 Monate in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche zweiter Verwendung, um die Identität der Rebsorte ohne zu starken Holzeinfluss zu bewahren.

Passend zu

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

