



Quinta do Roncão weiss

Aroma

Reifer, aromatischer Ausdruck, der an Steinobst und tropische Früchte erinnert, zusammen mit sehr intensiven blumigen Noten.

Geschmack

Zeigt viel Körper und eine gewisse Komplexität, die einen gut dosierten Kontakt mit Holz erkennen lässt. Anhaltend im Abgang mit Frische. Alkoholgehalt: 14%

Traubensorten

Malvasia Fina, Rabigato, Fernão Pires

Reifung

Reifte 4 Monate lang in französischen Eichenfässern.

Passend zu

Fisch, Pasta und Meeresfrüchten



Quinta do Roncão rosé

Aroma

Intensive Aromen von Beeren, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen.

Geschmack

Am Gaumen bestätigen sich die aromatischen Noten und offenbaren sich frisch, strukturiert, saftig und vielseitig.

Alkoholgehalt: 13,5%

Traubensorten

Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Reifung

Reifte 4 Monate lang in Stahltanks, anschliessend 3 Monate lang in feiner Hefe.

Passend zu

Fisch, Pasta und Meeresfrüchten



Quinta do Roncão unoaked rot

Aroma

Dieser Wein hat eine intensive purpurrote Farbe. Elegante Aromen von Veilchen, Kirschen, getrockneten Pflaumen und Heidelbeeren.

Geschmack

Am Gaumen erinnert die attraktive Säure an Granatapfel und Sauerkirsche. Der Abgang ist samtig mit Noten von dunkler Schokolade.

Alkoholgehalt: 14.5%

Traubensorten

Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Reifung

Der Wein reifte ausschliesslich in Edelstahltanks, um die Eigenschaften der portugiesischen Rebsorten zu bewahren.

Passend zu

Fisch, Pasta und leichten Gerichten



Quinta do Roncão reserva rot

Aroma

Dieser Wein hat eine intensive rubinrote Farbe, Aromen von Veilchen, Rosen, getrockneten Pflaumen, Rosinen und einem Hauch von Vanille.

Geschmack

Am Gaumen reich an Gewürzen, Waldfrüchten, Kirschen und Nussnoten. Samtiger Abgang mit Noten von dunkler Schokolade. Alkoholgehalt: 14%

Traubensorten

Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Reifung

Reifte 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern.

Passend zu

Rotes und weisses Fleisch, Pasta



Quinta do Roncão grande reserva Dona Benilde rot, 660 Flaschen



Aroma

Rubinrote Farbe. In der Nase voller süßer Aromen, Vanille und Waldfrüchten, Heidelbeeren, Brombeeren, Noten von dunkler Schokolade und Lavendel.

Geschmack

Der Mund ist trocken und würzig mit Noten von schwarzem Pfeffer. Die Aromen setzen sich am Gaumen fort und präsentieren einen vollmundigen Wein mit festen Tanninen. Der Abgang ist samtig mit Noten von Kaffee und dunkler Schokolade.

Alkoholgehalt: 15%

Traubensorten

Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca

Reifung

Der Wein reifte 26 Monate lang in zwei Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

Passend zu

Wild, rotes und weisses Fleisch, Pasta





Quinta do Roncão grande reserva Dona Benilde rot, 330 Flaschen



Aroma

Tiefes Aroma, Steinobst, Rosmarinhonig, Brioche und süsse Gewürze.

Geschmack

Vollmundig und cremig mit ausgeprägter Fassnote, guter Säure und bitteren Noten im Abgang.

Alkoholgehalt: 14.5%

Traubensorten

Malvasia Fina, Rabigato, Fernão Pires

Reifung

Der Wein reifte 26 Monate lang in zwei Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

Passend zu

Weisses Fleisch, Pasta, Fischgerichten

