



2014 Terra do Zambujeiro

Hersteller: Quinta do Zambujeiro

Vinifikation/Ausbau:

Lese und Selektion von Hand. Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur, 24-monatiger Ausbau in französischen Barriques, davon 30% neu. Ungeschönt (keine tierischen Eiweisse). Unfiltriert.

Charakter:

Der Wein liegt mit undurchdringlichem Schwarz-Rot verheißungsvoll im Glas. Er verströmt intensive und geheimnisvoll-tiefgründige Düfte. Patschuli, Veilchen, Zedernholz, getrocknete Orangenschalen, Fruchtkompott, Schwarztee, Vanille, Rauch... Mit geschlossenen Augen reist man an vergangene oder imaginäre Orte und Erlebnisse. Ins dunkle, Räucherstäbchen duftende Zelt einer Handleserin, auf die Terrasse eines Tessiner Rusticos an einem blütenduftigen Frühlingstag, in Vaters Büro mit Pfeifentabak – und Bleistiftgeruch. Auf der Zunge kommt der Wein mit viel weicher und mürber Cremigkeit daher, weiche Tannine stützen, eine frische Saftigkeit und satte Dichte geben einen guten Biss, nach jedem Schluck bleibt ein langes und langsames Ausklingen mit wieder einer Fülle verschiedenster Aromen. Ein Wein zum Innehalten und Zurücklehnen!

STECKBRIEF

Jahrgang	2014
Geschmack	trocken
Weinstil	üppig & voluminös
Anbauregion	Alentejo
Land	Portugal
Rebsorte	30% Alicante Bouschet 22% Aragonez 10% Cabernet Sauvignon 20% Petit Verdot 18% Touriga Nacional
Füllmenge	1500 ml
Trinktemperatur	14° - 16° C
Alkoholgehalt	15 % Vol.
Lagerpotential	2018 - 2032
Hersteller	Quinta do Zambujeiro
Appellation	CVRA