




Vale de Camelos Reserva


Vinho Regional Alentejano 2010


Kleinste Erträge von traditionellen Rebsorten, naturbelassen vinifiziert, 12 Monate im Barrique ausgebaut - ein Traum von Wein!


Artikelnummer 2874.10
Weingut Soc. Agr. Herdade dos Lagos, Lda.Vale de Açor de Cima, CX Postal 43
Region Alentejo
Jahrgang 2010

 **Degustationsnotiz**
Intensives Kirschrot; dezentes Bukett nach frischen Kirschen, würzig-mineralische Noten von Eukalyptus, Vanilleschoten, Pfeffer und Kakaobohnen; weicher Auftakt, am Gaumen kräftig und füllig mit viel Fruchtaromen, konzentriert und kraftvoll, harmonische, komplexe Struktur, reifes, feinkörniges Tannin, lange anhaltender, von frischen Fruchtaromen und üppigen Tanninen getragener Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Touriga Nacional (90%)
Alicante Bouschet (10%)


 **Speisenvorschläge**
Kürbisgnocchi, Gemüse- oder Kartoffelgratin, gespickter Rollbraten, im Ofen gebratenes Geflügel an Bratkartoffeln, Hartkäse, Pilzgerichte


 **Lagern** Bis mindestens 2017 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
3 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	64 mg/l
Flüchtige Säure	0.92 g/l
Gesamtsäure	6.5 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	27.04.2012

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: PT-BIO-03
Herkunft: PT
Abfüller: Soc. Agr. Herdade dos Lagos, LdaVale de Acor
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/2874.10

