

Vale de Camelos Reserva

Vinho Regional Alentejano

Kleinste Erträge von traditionellen Rebsorten, naturbelassen vinifiziert, 15 Monate im Barrique gereift – ein Traum von Wein!

Artikelnummer	2874.23
Weingut	Soc. Agr. Herdade dos Lagos, Lda.Vale de Açor de Cima, CX Postal 43
Region	Alentejo
Jahrgang	2023

Degustationsnotiz

Dunkles Kirschrot; Bukett nach Brombeeren und Zwetschgen, würzige Noten von Pfeffer, Mokka und Röstaromen; weicher Antrunk, am Gaumen aromatisch und saftig, komplexe, kräftige Struktur, feinkörniges Tannin, feinfruchtige Noten begleiten den harmonischen Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten

Touriga Nacional (50%)
Alicante Bouschet (30%)
Petite Sirah (10%)
Syrah (10%)

Speisenvorschläge

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

Lagern	Bis mindestens 2030 lagerfähig
Genusstipp	Optimaler Genuss bei 16-18 °C
Verschluss	Naturkork
Vegan	ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken

BIO · GARANTIE · DELINAT

Analysedaten

Alkohol	14.5%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	35 mg/l
Flüchtige Säure	0.79 g/l
Gesamtsäure	6.1 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	25.08.2025

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: PT-BIO-03
Herkunft: PT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/2874.23