

DRINKS.

Quinta de la Rosa Quinta de la Rosa Res. Late Release DOC Douro 2015 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408190
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Portugal
Region	Douro
Abfüller	Quinta de La Rosa, 5085-215 Covas do Douro, Portugal
Marke	Quinta de la Rosa
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Am Gaumen mit viel Frucht und Kräuterwürze, vollmundig mit ausgewogenen Tanninen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	60% Touriga Nacional, die restlichen 40% verteilen sich die Touriga Franca, Tinta Roriz und Tinta Barroca
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	grafisch, minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2015
Passend zu	Asiatische Küche, Geflügel, Mediterrane Küche

Beschreibung

Die unikaten Terrassen-Rebberge des Douro Tals gehören mittlerweile zum UNESCO Welterbe und werden heute nebst der Portwein Produktion für die Herstellung von fruchtbetonten Rotwein bewirtschaftet. Seit den 1970er Jahren konzentriert man sich auf selektionierte Rebsorten - allen voran die Touriga Nacional, welche den Douro Weinen intensive Aromen verleiht - schon fast zu intensiv, deshalb findet man sie oft verschnitten mit anderen Sorten. In Mitten der malerischen Rebberge befindet sich auch die Quinta de la Rosa, welche bereits einige turbulente Jahre hinter sich hat. Sie ist das Überbleibsel der starken Beziehungen zwischen Portugal und England im Weinhandel seit dem 14. Jahrhundert. Geführt wird die Quinta heute von Sophia Bergqvist, welche das Gut als Erbe von ihren englischen Vorfahren erhalten hat. Besonders schwierig waren die Zeiten für die Quinta während der Depression in den 1930er Jahren, als man die Ernte an Grossproduzenten verkaufen musste. 1988 gelang es der Familie jedoch den Familienbetrieb wieder aufzunehmen und Top Qualitätsweine zu produzieren. Dabei setzt die Quinta heute auf Nachhaltigkeit und den vollkommenen Verzicht von tierischen Produkten in der Weinherstellung. Die Trauben für den La Rosa werden in grossen Containern traditionell von Fuss gestapft und anschliessend in Edelstahl tanks fermentiert. Der Ausbau erfolgt in französischen Eichenfässern.