

DRINKS.

Lavradores de Feitoria Quinta da Costa das Aguaneiras DOC 2017 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408261
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Portugal
Region	Douro
Abfüller	Lavradores de Feitoria Vinhos de Quinta S.A., Zona Industrial de Sabrosa 5, 5060-191 Sabrosa
Marke	Lavradores de Feitoria
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Leuchtend Rot, in der Nase üppig und blumig mit Aromen von Waldfrüchten und Cassis. Im Mund weiche Tanninen mit etwas Säure, fruchtigen Noten und einer leichten Würze. Gutes Lagerpotential
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Touriga Nacional, Tinta Roriz
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	grafisch, minimalistisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Das Douro Tal dürfte zumindest jedem Portwein Liebhaber ein Begriff sein. Früher haben die Weinbauern in dem Tal, welches sich in die Unterregionen Baixo Corgo, Cima Corgo und Douro Superior aufteilt, vor allem für die grossen Portwein Produzenten angebaut. Das Potential dieser Gegend qualitativ ausgezeichneten Wein herzustellen, kam dabei etwas zu kurz. Auf Initiative von Dirk van Niepoort schlossen sich 1999 18 Quintas zusammen, um als Genossenschaft einen neuen Weg in der Weinproduktion einzuschlagen. Sie alle übernehmen die Funktion von unabhängigen Verkostern und Einkäufern, Produzenten und den Vertrieb. Man steht ständig im Gegenseitigen Austausch und legt gemeinsam den Fokus auf eine strenge Selektion um das beste aus den Weinbergen heraus zu holen. Die bis zu 80 Jahre alten Weinstöcke profitieren von den hervorragenden klimatischen Bedingungen und der Qualität der Böden. Während in den Steilhängen von Cima Corgo Schiefer- und Granitböden die Landschaft prägen, findet man in Baixa Corgo ein vom Atlantik geprägtes Klima, welches die Böden fruchtbarer macht. Im Gegensatz dazu steht das Douro Superior mit seinem trockenen Klima. Die Trauben stammen aus der Familien Quinta Costa im Cima Corgo. Die Herstellung erfolgt nach traditioneller Methode des Zertreten der Trauben mit den Füßen in grossen Containern. Die verlangsamte Mazeration erfolgt in sogenannten "Lagares" - Granitcontainer - sowie grossen Eichenfässern. Der anschliessende Ausbau findet für rund 14 Monaten in französischen Eichenholzfässern statt.