



"Zambujeiro" IG Alentejano

Quinta do Zambujeiro
Portugal, Alentejo

Vinifikation

Von Hand geerntete und selektierte Trauben, Mazerationszeit bis zu 6 Wochen, Ausbau für 24 Monate in neuer französischer Eiche, Abfüllung ohne Filtration

Charakter

Dunkles, tiefes Rubinrot; in der Nase ausgeprägte Gourmetnoten wie Kaffee, dunkle Schokolade, balsamisch, fleischig; im Gaumen viel dunkle und reife Frucht, unglaubliche Harmonie von feinkörnigen Tanninen, cremiger Fülle, frischer Säure und dichtem Körper; langer und weicher Abgang - ein überragender Jahrgang mit grossem Trinkspass und Reifepotential!

Geschichte

1998 übernahm der Schweizer Weinproduzent Emil Strickler die Rebberge von Quinta do Zambujeiro und keltert seit jeher mit seinem portugiesischen Team und dem Schweizer Önologen Alain Bramaz hervorragende Weine im Herzen der Weinregion Alentejo.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, Schmor-Gerichte, kräftiger Eintopf, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	56% Alicante Bouschet, 32% Touriga Nacional, 12% Petit Verdot
Trinkreife:	2023 - 2034
Alkohol:	16.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite