



J. PORTUGAL RAMOS

Marquês de Borba

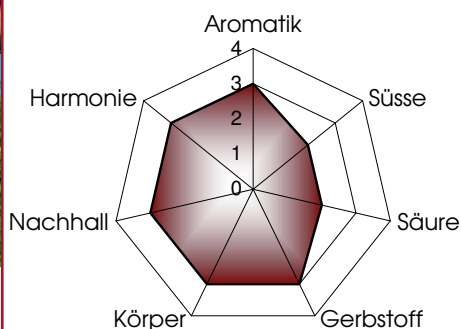
Tinto Reserva Alentejo DOC

Beeindruckend - komplex - grosse Zukunft

Herkunft	Portugal, Alentejo
Rebsorte	Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon
Produzent	J. Portugal Ramos Vinhos SA, Estremoz www.jportugalramos.com
Ausbau	12 Mte. Ausbau in französischen Barriques, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Die Nachfahren der portugiesischen Seefahrer und Entdecker beginnen den Wert ihrer Weinberge wieder zu schätzen. Die traditionsbewussten Portugiesen erkennen das grosse Potenzial der verschiedenen autochthonen Rebsorten und der herkömmlichen Weinbereitung. Es ist ein Mikrokosmos der Weinwelt, der fast alles vereint was man sich in der Weinwelt vorstellen kann. Der Alentejo wird oft als Kalifornien des Landes bezeichnet. Der Anbau und die Vinifikation vereinen modernste Kellertechnologie mit Praktiken, die seit den Römern in den Kellern Tradition hat. Ein Teil der Trauben für diese Reserva wird mit Füßen, in traditionellen flachen, offenen Marmor-Trögen, den „lagares“, gestampft.
Jahrgang	2008
Alkohol	14.0 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2011
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Chateaubriand mit Morcheln, Kalbsfilet-medallions mit Haselnüssen und Rosinen gefüllt



Erhältlich in
75 cl



Farbe	Sattes, dunkles Kirschrot mit markanten Violettreflexen, schwarzer Kern
Aromatik Intensität	Reintönig und intensiv, facettenreich, würzig-pfeffrig, warme Ausbaunoten, Tabak und Leder, subtile Röstaromatik, fein erdig mit einem Hauch Unterholz
Körper	Stoffiger Auftakt, robust im Gaumen, ausbalanciert in Säure und Tannin, wärmend, herrliche pfeffrige Aromatik, spicy, süsse Fruchtfülle, langer Nachhall
Qualität	Beeindruckender, höchst komplexer, sinnlicher Wein, kräftige Stilistik