



»Monte do Zambujeiro« Tinto

Quinta do Zambujeiro

»Monte do Zambujeiro« ist der legendäre Basiswein der im portugiesischen Alentejo beheimateten »Quinta do Zambujeiro«. Ein sehr erfreulicher Wert fürs Geld, schmeckt er doch nach weit mehr als er kostet. Seinen eindrucksvoll wuchtigen Charakter verdankt er den hierzulande wenig bekannten Rebsorten Aragonez (50%), Alicante Bouschet (23%), Trincadeira (13) sowie Tinta Caiada, Cabernet Sauvignon und Syrah. Sie prägen eine beeindruckend dicht verwobene Packung an Gerbstoffgeschehen im Mund. Propere 14,5 % Alkohol agieren in samtig kraftvoller Konzentration. Schwarze reife Früchte dampfen aus dem Glas, Veilchen mit einem Hauch schwarzer Oliven, geröstete Mandeln und getrocknete Sommerkräuter. Ein Rotwein, der sich eher an gängigen Klischees orientiert, auf seine Art dann aber doch Persönlichkeit und Eigenart im Charakter beweist.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah integriert

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Schiefer

Besonderes: Zertifiziert HACCP
(Hazard Analysis Critical Control
Points)

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtriert

Biogene Amine: Ja

pH-Wert: 3,7

0,75l

PAL21202



www.weinhalle.de