

Quinta do Zambujeiro 2019 75 cl 16.5%

Quinta do Zambujeiro Portugal Alentejo 75 cl 16.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Komplexer, kraftvoller Rotwein aus dem Alentejo mit intensiver Frucht, spürbaren Tanninen und langem Abgang. Zeigt großes Reifepotenzial und Tiefe.

Servierempfehlung

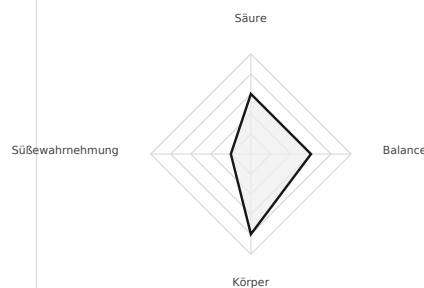
Am besten bei 16–18 °C in großen Gläsern servieren. Vor dem Genuss dekantieren.

Passt zu

Passt ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Lamm und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Optimal für den puren Genuss und besondere Anlässe. Kann gut gelagert werden.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot
Viskosität	Hoch

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Wärmend
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	Griffig
Textur	Dicht

Stil und Charakter

Stil	Kraftvoll, Konzentriert, Komplex, Würzig, Fruchtbetont
------	---

Aromatik

Erdige Noten	Graphit
Florale Noten	Veilchen
Frucht	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Pflaume
Weitere Aromen	Schokolade
Gewürze	Pfeffer

Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Fruchtig, Würzig, Komplex, Intensiv	Barrique	Barrique-Ausbau, Neues Barrique, Französisches Barrique	Dekantieren	1 bis 2 Stunden dekantieren	Speisenbegleitung	Rindfleisch, Lamm, Wild, Schmorgerichte, Hartkäse
Länge	Lang			Glas	Bordeauxglas		
		Naturwein	Unfiltriert, Ungeschönt	Serviertemperatur	Temperiert servieren		
		Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Neues Holz, Französische Eiche				
		Bio / biologisch	Handgelesen				
		Unfiltriert	Unfiltriert, Ungeklärt				