



2016 Terra do Zambujeiro

Hersteller: Quinta do Zambujeiro

Vinifikation/Ausbau:

Lese und Selektion von Hand. Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur, 24-monatiger Ausbau in französischen Barriques, davon 30% neu.

Ungeschönt (keine tierischen Eiweisse). Unfiltriert.

Charakter:

2016 war ein für das Alentejo typisches Weinjahr – geprägt von viel Hitze und Trockenheit vom Sommer bis zum Herbst. Starke Ertragsreduzierung im Rebberg und strikte Selektion der Trauben sind wie immer Grundlage dieses konzentrierten Weins, der zwei Jahre im Barrique ausgebaut wurde und ein weiteres Jahr auf der Flasche reifte. Er hat einen üppigen, tiefgründigen Duft mit Noten von getrockneten Orangenschalen, verschiedenen Blüten, Rum und etwas Röstnoten. Die weiche, volle und cremige Struktur mit feinkörnigem Tannin und saftigem Fruchtextrakt und das sehr lange Nachklingen von fruchtigen und röstigen Noten sind typisch für den Terra und machen ihn unvergleichlich.

STECKBRIEF

Jahrgang	2016
Geschmack	trocken
Weinstil	üppig & voluminös
Anbauregion	Alentejo
Land	Portugal
Rebsorte	49% Alicante Bouschet 13% Cabernet Sauvignon 18% Petit Verdot 20% Touriga Nacional
Füllmenge	750 / 1500 / 3000 ml
Trinktemperatur	14° - 16° C
Alkoholgehalt	15 % Vol.
Lagerpotential	2020 - 2028
Hersteller	Quinta do Zambujeiro
Appellation	CVRA