

# Weinzentrale

EBERLE

## 2019 - A Descoberta Colheita Tinto - Casa da Passarella

Art.-Nr: 60101



### Beschreibung:

Charmanter und feinfruchtiger Auftakt nach süßen Brombeerfrüchten, getrockneten Feigen, Zeder, Kräutern und ein Hauch schwarzer Pfeffer. Würzige Tannintextur mit mineralisch frischer Präsenz am Gaumen. Angenehmes Finale. Trinkanimierender Stil.

### Hersteller:

Das Weingut Casa da Passarella wurde 1892 gegründet.. Im Jahr 2007 erwarb Ricardo Cabral das Anwesen, das heute noch rund 100 Hektar Land, davon 45 Hektar mit Rebstöcken bepflanzt, umfasst. Der Top-Önologe Paolo Nunes (Bester Winzer des Jahres 2017 in Portugal) ist für die Weinproduktion verantwortlich.

### Anbau:

Das Dão-Gebiet gehört zur bergreichen Region von Beira und befindet sich nördlich des höchsten Gebirges Portugals auf 400-600 Höhenmetern. Dieser Bergkamm schirmt die Rebflächen vom warmen Kontinentalklima Spaniens ab. Burgundisch-ähnliche Klimata.

<b>Rebsorte</b> Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Mencia	<b>Region</b> Dão	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 16-18 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Dão DOC	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Großes Holzfass
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Granitböden, Schiefer	<b>Trinkfenster</b> 2022-2025	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

Frucht  
●●●○○

Körper/Intensität  
●●●○○

Mineralität  
●●●○○

Säure  
●●●○○

Tannin  
●●●○○

## Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Lamm



Tapas



Pizza & Pasta



Grillen