

"Bons Ventos" Vinho Regional Lisboa



Name:	"Bons Ventos" Vinho Regional Lisboa
Artikel Nr.:	9113
Hersteller:	Casa Santos Lima
Herkunft:	Portugal
Region:	Lisboa
Rebsorte:	50% Castelão, 20% Camarate, 15% Tinta Miúda, 15% Touriga Nacional
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Äußerst aromatisch mit Noten von reifen schwarzen und roten Beeren. Im Gaumen fett und reichhaltig, fein ausbalanciert zwischen Holznoten und Säure. Im Finale dominieren feine Tannine und pfeffrige, ölige Aromen.
Herstellung:	Nach dem Abbeeren werden die Trauben gepresst. Die Fermentation findet in Epoxid-beschichteten Zementtanks und Edelstahl tanks von 26.500 Litern bei kontrollierter Temperatur von 28-30°C mit automatischen Umpumpsystemen statt. Die Mazeration mit den Schalen dauert 28 Tage. Vor der Abfüllung auf Flaschen wird der Wein 3-4 Monate in Eichenholzfässern verfeinert.
Hersteller-information:	Casa Santos Lima wurde von Joaquim Santos Lima gegründet und wurde bereits Ende des 19. Jahrhunderts zu einem der renommiertesten Weinerzeuger Portugals. Heute wird der Betrieb in der 4. Generation mit einer Gesamtfläche von 280 ha geführt. Die Weinberge profitieren von einer ausgezeichneten Sonneneinstrahlung, die zwar die kühlen Temperaturen des nahen Atlantik genießen, aber vor den maritimen Winden durch eine Hügelkette geschützt sind. Dadurch besitzen die Weine einen klaren regionalen Charakter. 90% der jährlich produzierten Menge von 1,87 Mio. Litern wird exportiert. Die moderne Kellerei sowie die Nutzung von portugiesischen, amerikanischen und französischen Eichenholzfässern bilden die Voraussetzung dafür, dass die Weine von Casa Santos Lima ein große Menge an als "Best Buys" empfohlenen Weinen aus Portugal bilden.
Servier-empfehlung:	Ein hervorragender Begleiter zu Barbecue, Roastbeef, Ente, Geflügel, Pastas und Käse Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 2,7 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l
Lagerfähigkeit:	4-6 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille Mundus Vini für Jahrgang 2022. Goldmedaille Challenge International du Vin für Jahrgang 2019.