



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Quinta do Côtto Douro DOC Reserva



Name:	Quinta do Côtto Douro DOC Reserva
Artikel Nr.:	9138
Hersteller:	Quinta do Côtto
Herkunft:	Portugal
Region:	Douro
Rebsorte:	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Rubinrot. Komplexe Noten von frischen roten Früchten mit balsamischen Nuancen und Andeutungen von feinen Würzaromen. Frisch und elegant mit großem Volumen und bleibendem Nachhall.
Herstellung:	Die Rebstöcke sind zwischen 30 und 50 Jahre alt. Handlese. Vinifikation der entrappten, leicht gepressten Trauben. Fermentation in Edelstahltanks mit regelmäßigem Umpumpen bei streng kontrollierten Temperaturen über ca. 12 Tage. Reifung in neuen und alten Fässern aus französischer Eiche über 18 Monate. Abschließend reift der Wein ein weiteres Jahr auf den Flaschen, bevor er für die Vermarktung freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Quinta do Côtto wurde 1757 per königlichem Erlass gegründet. In den Weinbergen von Côtto, im „Casco“, das das Herrenhaus umgibt, wurden die ersten Qualitätstafelweine der Region geboren und öffneten die Tür zur Entwicklung der Douro DOC-Bezeichnung, die heute einige der berühmtesten Weine Portugals hervorbringt.
Servierempfehlung:	Sehr schön zu Gegrilltem, Lammfleisch und Wild oder gereiften Käsesorten. Empfohlene Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 2,7 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 15 Jahre