Fabelhaft Tinto Reserva 2022

CHF 22.50 | 10 cl = CHF 3.00

Avec sa couleur jeune et profonde, le Fabelhaft Reserva présente des arômes francs aux notes balsamiques et de fruits noirs, notamment de mûre. En bouche, il révèle un soupçon de bois vieilli. Son profil vif et minéral s'accompagne d'une finale fraîche et tendue.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin rouge
Pays	Portugal
Région	Douro
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Tinto Cão, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	236822
Accord mets et vins	Veau, Dinde, Volaille, Grillades, Poisson, Pâtes, Plats légers

Vinification

La fermentation est effectuée en cuve en acier, tandis que la fermentation malolactique se fait en barriques. L'élevage a ensuite lieu dans des fûts de chêne français pendant 15 mois.

Terroir

Schiefer

Histoire

«Fabelhaft» vieilli en fût. En 2007, Dirk Niepoort a décidé d'élever une partie de son «vin de table» Fabelhaft en barrique et de prolonger ainsi sa durée de vie. .