



Fabelhaft Tinto Reserva 2022

CHF 22.50 | 10 cl = CHF 3.00

Dal colore giovane e profondo, il Fabelhaft Reserva sfoggia aromi puri con note balsamiche e frutti scuri come le more. Al palato rivela note di legno usato. Il suo profilo è vivace e minerale con un finale fresco e pungente.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Niepoort Vinhos |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Portogallo |
| Regione | Douro |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 12.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2030 |
| Vitigni | Tinto Cão, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 236822 |
| Adatto a | Piatti leggeri, Pasta, Pesce, Carne alla griglia, Pollame, Tacchino, Carne di vitello |



Vinificazione

La fermentazione avviene in vasche di acciaio, mentre la fermentazione malolattica ha luogo in barrique. Segue l'affinamento di 15 mesi in rovere francese.

Terroir

Schiefer

Storia

«Fabelhaft» è affinato in barrique. Nel 2007 Dirk Niepoort ha deciso di affinare in barrique una parte del suo «vino per tutti i giorni», il Fabelhaft, allungando così il suo potenziale di conservazione. .

