



Quinta do Pégó LBV 2014 0,375 Liter

Aperitif - Portwein

Das Weingut hat sich spezialisiert auf Portweine der höchsten Qualität.

Jahrgang 2014 - 0,375 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 23,20 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 8,70

Artikel: Quinta do Pégó LBV 2014

Land: Portugal

Region: Douro

Klassifizierung: Late Bottled Vintage Portwein

Erzeuger: Quinta do Pégó

Jahrgang 2014

Rebsorte: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

Alkohol: 20%

Restzucker: 103,0 g/l

Säure: 4,12 g/l

Farbe: Tiefes Rubinrot

Aroma: Elegante Nase mit feiner Intensität von eingelegten und vollreifen dunklen Früchten - angeführt von süßen Pflaumen - gepaart mit betörenden Noten wilder Blüten.

Geschmack: Am Gaumen harmonisch und üppig. Frische Noten nach Pflaumen elegant dominiert und ergänzt von roten Früchten und Wildkräutern. Die Süße ist hervorragend eingebunden und der Portwein wirkt durch seine seidigen, aber straffen Tannine und seiner feinen, präsenten Säure intensiv aromatisch und frisch. Jung getrunken hat er einen konzentrierten Fruchtausdruck, wenn man es gereifter und weicher bevorzugt, sollte man ihm noch ein paar Jahre der Flaschenreife gönnen.

Besonderheit: Ungefiltert - Es wird empfohlen, den Wein vor dem Servieren zu dekantieren.

Trinktemperatur: 14 - 16 °C

Serviervorschläge: Perfekt als Digestif oder zu cremigem Käse, Schokolade und Geleefrüchten.

Vinifikation:

Die Trauben (hauptsächlich Touriga Nacional und Touriga Franca) werden in "lagares" (traditionelle, offene Gärbehälter aus Granit) bei Temperaturen zwischen 26-28° C vergoren (3-4 Tage). Um den Tresterhut aufzubrechen und Aromen, Farbe und Tannine zu extrahieren, wird die Maische ausschließlich „mit den Füßen getreten“. Eine traditionelle, aber vor allem eine besonders schonende Methode. Nach einer gewissen Zeit wird die Gärung - wie bei der Portweinproduktion vorgeschrieben - mit reinem Tresterbrand (77% vol.) abgestoppt, um den natürlichen Restzucker und einen endgültigen Alkoholwert von 19-20 % vol. im Wein zu erhalten. Der Late Bottled Vintage ist, wie der Name schon sagt, ein spät auf die Flasche gezogener Vintage Port. Das bedeutet, dass er statt nach 2 Jahren, erst nach 4-6 Jahren Fasslagerung auf die Flasche gebracht wird.

Quinta do Pégó:

Die Quinta do Pégó liegt 138 m über dem Wasserspiegel des Douroflusses, und die Weinfelder liegen bis zu 350 m über dem Dourofluss. Es ist ohne Zweifel eine der schönsten Lagen einer Quinta im Dourotal. Sie verfügt über mehr als 33 ha. Land, das als Gruppe A klassifiziert ist, die höchst mögliche Klassifizierung.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Datenblatt : Quinta do Pégó LBV 2014 0,375 Liter

Allergene: Sulfit

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Rozès S.A.

Anschrift: 5100-381 Cambres, Lamego Portugal

Weinquelle Lüthmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.07.2020