



Quinta do Pégó, Cerro do Santo Reserva, DOP, 2013, Douro

Portugal - Douro

Intensität von verschiedenen Frucht- und Beerenaromen, gut abgestimmte Eichennoten und ein bemerkenswert elegantes Finale.

Jahrgang 2013 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 12,87 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 9,65

Artikel: 2013 Cerro do Santo Reserva DOP Quinta do Pégó

Land: Portugal

Anbaugebiet: Douro

Kategorie: Rotwein, trocken

Klassifizierung: DOP - Denominação de Origem Protegida

Erzeuger: Quinta do Pégó

Rebsorte: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão

Beschreibung: Ein brillantes, dunkles Rubinrot mit Purpurreflexen im Glas. In der Nase ein intensives und verführerisches Bukett von Früchten und dunklen Beeren, wie Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, dazu Dörrobst, untermalt durch feine Aromen von Gewürzen und perfekt integrierter Eiche. Am Gaumen spiegeln sich diese Aromen wider. Der Wein ist ansprechend kraftvoll, zeigt eine gute Tannin-Struktur und eine bemerkenswert samtig-elegante Präsenz am Gaumen und im langen Nachhall.

Alkohol: 13,5%

Restzucker: 0,6 g/l

Säure: 4,9 g/l

Serviervorschläge: Harmonischer Begleiter zu Rind und Kalb, nur zart angebratenen Steaks, Wild und vielen Käsesorten.

Auszeichnungen: Gold - Berliner WeinTrophy 2017 (Jahrgang 2013)
 Silber & "outstanding", IWSC 2016 (Jahrgang 2012)
 Silber - Wine Masters Challenge 2016 (Jahrgang 2012)
 Gold - MundusVini Frühjahr 2016 (Jahrgang 2012)
 Gold - MundusVini Frühjahr 2016 (Jahrgang 2011)

Weingut:

Die Quinta do Pégó und ihre 30 ha Weingärten der Klassifizierungsstufe A, mit teilweise bis zu 70 Jahre alten Rebstöcken, sind der wahr gewordene Traum des dänischen Weinenthusiasten Karsten Søndergaard. Seit 2003 ist er im vollen Besitz des Projektes. Das Weingut hat sich spezialisiert auf Portweine der höchsten Qualität (Vintage und Late Bottled Vintage), und längst bereichern auch herausragende Douro-Rotweine das Sortiment.

Cerro do Santo ist der Name einer Ruine in der Nähe der Quinta do Pégó. Bis heute sind dort noch Lagares, Lager und sogar Wohnräume vorhanden und erinnern verträumt an eine große Vergangenheit.

Vinifikation:

Nach Pressung der Trauben temperaturkontrollierte Gärung in Stahltanks bei ca. 25°C bis 28°C und in traditionellen "Lagares". Tägliche Remontage (Überschwallen des Tresterhuts mit dem Wein), um Farbe und Tannine zu extrahieren. Abschließend zehnmönatige Reife in gebrauchten Eichenfässern (Zweitbelegung) bevor der Wein auf Flaschen gefüllt wird.

Datenblatt : Quinta do Pégó

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Rozès S.A.

Anschrift: 5100-381 Cambres, Lamego Portugal

Weinquelle Lühmann, 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