



## HERDADE DAS SERVAS COLHEITA SELECCIONADA 2013

**Fesselnd und intensiv.**

Dunkle rubinrote Aromen von reifen schwarzen Beeren mit Spuren von herrlichen Gewürzen schaffen ein intensives Aroma. Im Gaumen zeigt sich der HERDADE DAS SERVAS COLHEITA SELECCIONADA 2013 dann sehr fruchtbetont und geschmeidig. Der Wein überzeugt durch klassische Eleganz und anhaltenden Abgang.

### GENUSSEMPFEHLUNG

Der HERDADE DAS SERVAS COLHEITA SELECCIONADA 2013 ist der ideale Begleiter für rotes Fleisch und Wildgerichte. Er passt perfekt zu aromatischen Käsesorten und feiner Salami. Am besten dekantiert bei einer Temperatur von 16 bis 18 °C genießen.

### REGION UND HERKUNFT

Alentejo gilt als perfektes Umfeld für hochwertige und charakteristische Weine. Die Familie Serrano Mira gehört zu den ältesten Winzerfamilien der Region und ist stolzer Besitzer eines über 220 Hektar großen Weinberges. Die Weinstöcke sind zwischen 20 und 65 Jahre alt. Der Weinkeller befindetet auf dem Herdade Servas Anwesen im Herzen von Estremoz.

<b>WEINGUT</b>	Herdade das Servas
<b>WINZER</b>	Luís Mira/Tiago Garcia
<b>REGION</b>	Estremoz - Alentejo/Portugal
<b>BODEN</b>	Roter Schiefer und Ton
<b>REBSORTEN</b>	Touriga Nacional (40%), Alicante Bouschet (25%), Aragonez (25%) und Trincadeira (10%)
<b>TYP</b>	Rot
<b>REIFEPROZESS</b>	12 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift, 6 Monate nach Flaschenabfüllung in den Kellern des Weinguts
<b>LAGERUNG</b>	Dunkel, kühl, liegend, bis 2020
<b>ALKOHOL</b>	15,5 % vol.
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,6 g/l Weinsäure
<b>RESTZUCKER</b>	1,1 g/l
<b>PH-WERT</b>	3,69

Dieser Wein enthält Sulfite