



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Casa Ferreirinha Barca Velha

Artikel-Nr: 140308

ANBAUGEBIET Portugal / Douro

REBSORTE(N) Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz

KLASSIFIZIERUNG Douro DOP

ERZEUGER Casa Ferreirinha (Sogrape)

AUSBAU Die handverlesenen Trauben werden gepresst und im Anschluss im Edelstahl vergoren. Im Anschluss liegt der Wein für 18 Monate in französischen Barriques (50% neu). Abschließend erfolgt eine behutsame Filtration und die Abfüllung in die Flasche.

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG In der Nase intensive Aromen von Gewürzen, Zedernholz und balsamischen Noten, begleitet von reifen roten Früchten. Am Gaumen kraftvoll mit präsender Säure und festen Tanninen, das Finale ist lang und komplex.

SERVIEREMPFEHLUNG zu rotem Fleisch, Wild und reifem Käse

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Casa Ferreirinha zählt heute zu den absoluten Toperzeugern im Dourotal. Der erste trockene Rotwein des Dourotals wurde von diesem Haus produziert. Ferreirinha bedeutet ‚die kleine Ferreira‘ und bezieht sich auf die Urenkelin des Firmengründers, welche unter unermüdlichem Einsatz das Portweinhaus Ferreira an die Spitze gebracht hat.

Das Dourotal gilt als eines der ältesten gesetzlich festgelegten Weinbaugebiete der Welt. Die Grenzen wurden bereits 1756 definiert. Über zwei Jahrhunderte lang wurde lediglich Portwein produziert, Tischweine (im Sinne von nicht aufgespritzten Weinen) wurden erst ab 1979 in größerem Stile produziert. War er früher so, dass das beste Traubenmaterial stets für den Portwein verwandt wurde, so räumen mittlerweile einiger Güter rotem Tischwein den Vorrang ein.

