EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Casa Ferreirinha Planalto Reserva

Artikel-Nr: 102023

ANBAUGEBIET Portugal / Douro

REBSORTE(N) Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Códega, Rabigato, Moscatel

KLASSIFIZIERUNG Douro DOP

ERZEUGER Casa Ferreirinha (Sogrape)

AUSBAU Die Lese der Trauben erfolgt per Hand. Nach der Pressung wird der Most im Edelstahl vergoren und danach zu 20% für 3 Monate in gebrauchten Fässern gelagert.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG In der Nase liegen Aromen von reifen, gelben Früchten wie Maracuja und etwas Banane. Am Gaumen zeigt er sich mit fruchtiger Fülle sowie viel Schmelz und Cremigkeit. Die ausgewogene, zurückhaltende Säure rundet den Wein zu seinem langen und harmonischen Finish ab.

SERVIEREMPFEHLUNG klassisch zu Bacalao (getrockenter Kabeljau), Fisch mit Beurre blanc oder anderen Creme-/Buttersaucen, Geflügelgerichten, asiatischen Gerichten

SERVIERTEMPERATUR ca. 10 °C

Casa Ferreirinha zählt heutzutage 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 aufgespriteten 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.
Planalto gilt als DER Wein in der portugiesischen Gastronomie und ist daraus nicht mehr wegzudenken.