



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Casa Ferreirinha Esteva

Artikel-Nr: 106786

ANBAUGEBIET Portugal / Douro

REBSORTE(N) Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional

KLASSIFIZIERUNG Douro DOP

ERZEUGER Casa Ferreirinha (Sogrape)

AUSBAU Die Trauben werden mit der Hand gelesen. Nach der Pressung der Trauben wird der Most im Edelstahltank vergoren.

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG Dieser tiefrote Wein mit purpurnen Reflexen zeigt deutliche Noten von schwarzen und roten Früchten. Dazu gesellen sich die für das Dourotal typische leicht mineralische und animierend kräutrige Noten. Die Säure verleiht dem Wein eine angenehme Frische. An Gaumen erscheint der Wein süffig und harmonisch – ein Wein für jeden Tag.

SERVIEREMPFEHLUNG gegrilltes, geschmortes oder geräuchertes Fleisch, Käse, Pasta oder üppigere Salate

SERVIERTEMPERATUR 15-17 °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.



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE