



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Casa Ferreirinha Vinha Grande

Artikel-Nr: 102027

ANBAUGEBIET Portugal / Douro

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

KLASSIFIZIERUNG Douro DOP

ERZEUGER Casa Ferreirinha (Sogrape)

AUSBAU Die Trauben werden handverlesen und im Edelstahl vergoren. Im Anschluss lagert der Wein für 12-18 Monate in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche. Nach behutsamer Filtration wird der Wein in die Flasche gefüllt.

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG Ins Glas fließt ein wunderbar harmonischer, charakterstarker Rotwein mit schöner rubinroter Färbung. Sein intensives Bukett wird dominiert von reifen roten Früchten wie Johannisbeere, Kirsche und Maulbeere, blumigen Noten und exotischem Holz. Im Mund ist er sehr ausgewogen, mit der für Douro-Weine üblichen, angenehmen Säure und dem andauernden, eleganten Abgang.

SERVIEREMPFEHLUNG zu kräftigem Fleisch und würziger Pasta

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.

