Antonio Braga - Portugal

Handwerklich gekelterter Wein aus dem Douro zu einem sanften Preis

Angebotsdetails

Von BarriQ



ATMOSFÉRICO BRANCO 2025

Pure Mineralität in der Flasche! In der Nase entfalten sich herrliche Eindrücke von nassem Stein und frischen Zitrusfrüchten, unterstrichen von einem subtilen Hauch von Petroleum, der dem Wein grosse Komplexität verleiht. Am Gaumen ist die Spannung umwerfend: Er ist lebhaft, vollmundig und voller Energie. Der sorgfältige Ausbau auf der Feinhefe verleiht dem Wein genau das richtige Mass an Fülle, um diese säuerliche Struktur einzubinden. Ein langer, vielschichtiger Abgang, der sofort nach dem nächsten Schluck verlangt.

Produktion

4'000 Flaschen

Farbe

Weiss

Land

Portugal

Region

Douro

Appellation

Douro DOC

Rebsorten

Gouveio, Folgazão, Rabigato

Bodenbeschaffenheit

Schiefer

Anbaumethode

Traditionell mit Respekt für das Terroir

Weinbereitung

Handlese in Kisten à 20kg Mostklärung durch Sedimentation Teilweise Gärung in Fässern à 228l

Ausbau

6 Monate auf der Feinhefe

Trinkreife

Jetzt bis 2035

Passt zu

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Zitrusfrüchten – frischem Ziegenkäse – Tintenfischsalat

Servicetemperatur

10 - 12°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Diam

Alkoholgehalt

13.5% vol

Antonio Braga - Portugal

Handwerklich gekelterter Wein aus dem Douro zu einem sanften Preis

Angebotsdetails

Von BarriQ



SATISFAZ BASTANTE TINTO 2025

Ein Rotwein, der seinem Namen alle Ehre macht und "sehr überzeugt"! Die Nase ist ein wahrer Genuss, voller reifer roter Beeren (Kirsche, Himbeere, rote Johannisbeeren), frischem Cassissaft und Myrte. Der Gaumen überrascht durch seine Samtigkeit und Geschmeidigkeit: Die Tannine sind bereits perfekt eingebunden. Der Wein ist füllig, seidig und zeichnet sich durch eine für diese Region ungewöhnliche Frische aus. Ein pures Vergnügen, das man leicht gekühlt geniessen sollte!

Produktion

7'300 Flaschen

Farbe

Rot

Land

Portugal

Region

Douro

Appellation

Douro DOC

Rebsorten

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Mourisco Roxo

Bodenbeschaffenheit

Schiefer

Anbaumethode

Traditionell mit Respekt für das Terroir

Weinbereitung

Handlese in Kisten à 20kg, vollständig abgebeert, Mazeration vor der Gärung Temperaturgesteuerte Gärung, kühler als üblich Sehr schonende Extraktion

Ausbau

Hauptsächlich in Edelstahltanks, zu 15 % in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche

Trinkreife

Jetzt bis 2032

Passt zu

Gegrilltem iberische Pluma – feiner Charcuterie – Lamm-Tajine mit Pflaumen

Servicetemperatur

10 - 15°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Diam

Alkoholgehalt

12% vol