

Ripanço VR

Jahrgang: 2013
Erzeuger: José Maria da Fonseca
Art. Nr.: 260.104

Herkunftsland: Portugal
Region: Alentejo
Ort des Gutes: Reguengos



Weingut / Erzeuger

José Maria da Fonseca besitzt auch ein Weingut in der Region Alentejo: das Gut Jose de Sousa in dem DOC-Gebiet Reguengos. Das Gut wird gesondert bewirtschaftet. Die Erzeugung dieser Gutsweine wird bestimmt von der hohen Professionalität und von dem hohen Qualitätsanspruch von José Maria da Fonseca.

Hier wird auch der Montado aus den typischen Rebsorten Trincadeira und Aragonez erzeugt und ergibt einen weichen, süffigen Wein, der die Sonne des Südens im Glas erstrahlen lässt.

Der Ripanço ist ein Wein von modernem Charakter aber nach einer alten, traditionellen Herstellungsmethode produziert. Dafür wird ein Teil der Trauben per Hand auf einem Holzgerüst entrappt, ein andere Teil von der Sonne getrocknet und dehydriert. Das macht den Wein sehr weich und gefällig, da die Bitterstoffe des Stielgerüst nicht in den Wein gelangen.

[http://jmf.pt](http://jmf.pt/index.php?id=226)

Beschreibung

Farbe: leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen
Rebsorte: Syrah, Alicante Bouschet, Argonez
Charakteristik: ausladende Fruchtnoten erinnern an Schwarzkirsche, Cassis und Himbeere. Die Holzreife gibt dem Wein komplexe Aromen von Schokolade, Buttermilch und Veilchen. Am Gaumen fruchtig, stilvoll und gut strukturiert bei einer animierenden Säure und geschliffenen Tanninen
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 3 - 4 Jahre
Alkoholgehalt: 14 %vol.
Restzucker: 9,5 g/l g/l
Gesamtsäure: 5,3 g/l g/l

Gastromische Empfehlungen

ideal zu rotem Fleisch, gegrilltem Gemüse, fettem Fisch, würzigem Hartkäse

Stand: 10.02.2015 18:25 Uhr