



Authentische Bio-Weine aus Portugal

Maria Dos Reis 2021

Eine Assemblage aus Alicante Bouschet, Castelão, Alfrocheiro, Tinta Barroca und Aragonez. Teilweise gereift in Edelstahl tanks und Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Intensive rubinrote Farbe. Aromen von reifen roten Früchten, schwarzen Pflaumen und Gewürzen. Gut eingebundene Röstnoten mit ausgewogener Säure.
Voller, langer und lebendiger Abgang. / Alentejo IGP

Reserva 2021

Intensive rubinrote Farbe. Neun Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Überschwängliche Aromen von reifen, roten Früchten, Marmelade, Kakao, Vanille und Gewürzen. Mit Noten von Leder und Pfeffer. Gut eingebaute Holznoten. Präsentiert sich im Gaumen körperbetont und mit reichhaltiger Struktur, welche mit ausgeprägtem und langem Abgang überzeugt. Gekeltert aus den Traubensorten Alicante Bouschet, Tinta Barroca, Castelão und Alfrocheiro. Hohes Lagerpotenzial.
Limitierte Auflage von 1860 nummerierten Flaschen. / Alentejo IGP

Tinto 2021

Der unkomplizierte und frische Biowein zeigt die Frucht und Charakteristik dieser beiden Sorten und wurde bewusst ohne Holz ausgebaut, um die Sorteneigenschaft zur Entfaltung zu bringen. Mineralität und Frische von Alicante Bouschet und Castelão kommen mit Noten von Johannisbeeren und Wildfrüchten zur Geltung. **Ausgewogene Säure und anhaltender Abgang. / Alentejo IGP**

Fino 2021

Der reinsortige Biowein wurde aus der Rebsorte Alicante Bouschet vinifiziert. In der Nase stechen Noten von roten Früchten, Kakao und etwas Menthol hervor. Elegant im Gaumen, mit gut integrierten Holznoten, gehaltvoll und persistent im Abgang.
Ausgegliche Säure und sanfte Tannine. / Alentejo IGP

Goiás 2022

Der Bio-Weisswein wurde aus alten Rebsorten und Rebstöcken gekeltert. Aromatisch erinnert er unmittelbar an weisse Früchte, Litschi und Orangenblüten. Leichter und eleganter Wein, mit Mineralität und einer etwas salzigen Note.
Frischer und anhaltender Abgang. / Alentejo IGP

Rosé 2022

Dieser Bio-Roséwein wurde aus der Rebsorte Aragonez gekeltert. Mit einer Lachsorangenen Farbe, präsentiert er sich mit Noten von frischen Himbeeren, begleitet von etwas Gemüse und Trockenfrüchten.
Im Gaumen hat er eine sehr ausgewogene Säure und ein gutes Mundvolumen. / Alentejo IGP

