

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
FÜRSTENFASS



## DUNKELGRAF Portugieser QbA trocken im Holzfass gereift

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Portugieser
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Im Holzfass gereift
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Artikel-Nr.:</b>	0175
<b>Charge:</b>	000312319
<b>EAN Flasche:</b>	4014839001752
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839001783
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 olivgrün 330

<b>Alkohol:</b>	13,50%vol.
<b>Restzucker:</b>	2,70 g/l
<b>Säure:</b>	4,50 g/l

**Trinktemperatur:** 16 - 18 Grad

**Speiseempfehlung:** zu kräftigem Braten, Geflügel, Wild oder Käse

### Beschreibung:

Feiner Duft nach roten und dunklen Beeren, tiefrot in der Farbe, im Geschmack kräftig, dicht und vielschichtig. Das sortentypische Aroma und der Ausbau im großen Eichenholzfass verleihen ihm eine ganz besondere Eleganz. Er mundet ausgesprochen harmonisch und die Tannine sind hervorragend eingebunden. Das Lesegut für diesen Wein wurde aus ertragsreduzierten exponierten Lagen selektiert.

### Allgemein:

Die Herkunft der Sorte kann nicht eindeutig belegt werden. Der Portugieser ist über Österreich (18. Jahrhundert) nach Deutschland (19. Jahrhundert) gekommen. Die Trauben reifen früh und können mitunter schon in der ersten Septemberwoche geerntet werden.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.