

Altano, Altano Quinta do Ataíde Reserva, tinto

Region	Douro
Erzeuger	Quinta Altano - Douro
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Touriga Nacional
Bestell-Nr.	PDO010509

Touriga Nacional, „die Königin“ der portugiesischen Trauben, bildet die Grundlage für diesen zutiefst dunkelroten Wein mit einer immensen Dichte und Konzentration. Dieser aber ist beileibe kein Monsterwein, im Gegenteil, er präsentiert sich auch voller Finesse und Feinheit: Der Schiefer lässt schönste Grüße ausrichten! In der Nase sehr komplexe, nuancierte Aromen von schwarzen und roten Früchten, Cassis, prallen Kirschen, noblen Gewürzen (Zimt und Nelken), Lavendel und Veilchen und zarte, perfekt eingebundene Toastanklänge vom neuen Barrique sowie Noten von Mokka und Kaffeebohnen. Am Gaumen noble Schokoladen- und Vanillenoten und wiederum feinste Beerenaromen, eine traumhafte Struktur, Harmonie und Tiefe, ein betörender Sinnenzauber mit cremigen Tanninen und von einer raren Seidigkeit. Feinheit und Finesse verbinden sich mit einem lodernenden südlichen Feuer. (Die organische Substanz in den Böden, das dadurch erhöhte Wasserrückhaltevermögen ohne Trockenstress, ist spürbar schmeckbar!) Dieser Cru hat Charakter, er gibt sich zwar schmeichlerisch, aber besitzt jene Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut. Ungemein langer, zutiefst feinbeeriger und mineralischer Abgang! Einer dieser so seltenen Weine, bei denen ich begeistert notiere: „Ein veritabler Kraftprotz, aber edel gekleidet in eine Abendgarderobe aus Samt und Seide“. Wahrlich: Ein edles Gewächs des Südens mit prachtvoller Mundgefühl, raffinierter Struktur und einem Trinkvergnügen, das diese Pretiose aus biologischem Anbau weit teurer schmecken lässt als sie kostet! Ab sofort zu genießen, gewinnt extrem mit Luft,



Höhepunkt 2015 bis nach 2025. Die Reserva zählt zu den elegantesten und besten „neuen“ Rotweinen Portugals, es mag üppigere geben, aber wenige, die so fein sind. Eine Hommage an den Schiefer! „Es sind ganz wenige Weingüter, wenn es sie denn überhaupt gibt, die gleich gute Qualität für ihren Preis liefern wie die Symingtons,“ Parker.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333