

## „Altano Tinto“ DOC Douro

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| Region        | Douro                        |
| Erzeuger      | Quinta Altano - Douro        |
| Alkoholgehalt | 14 % vol.                    |
| Rebsorte(n)   | Tempranillo, Touriga Frances |
| Bestell-Nr.   | PDO010220                    |

### Fürstliche Eleganz und großzügige Frucht aus dem Douro-Tal

Mut und handwerkliches Können hat dieses Jahr 2020 einem Winzer aus dem Douro-Tal abverlangt, schreibt Charles Symington selbst. Und Ausgezahlt haben sich diese Tugenden selbstverständlich. Das würdevolle Purpur dieses „Altano Tinto“ ist Lohn aller Mühen. Die traditionellen autochthonen Rebsorten Touriga Franca, Tinta Barroca und Tinta Roriz kamen mit allen Widrigkeiten zurecht und belohnen mit einem überwältigenden Bouquet aus Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren frischer Pflaume und Birnenkompott. Etwas Anis und Brombeerblätter lassen sich erschnuppern. Ein reiches und kraftvolles Tannin gibt schnell nach und lässt den bereits im Duft versprochenen Aromen eine Lichtung, sich zu tummeln. Schwarzkirsche gesellt sich dazu, einige Gewürze machen sich breit (Nelke, Zimt, Lorbeer) und reizvolles Zedernholz bereitet dem Genießer einen Tanzboden. „Altano Tinto“ erreicht tänzerische 14 Vol.-% Alkohol, die verblüffenderweise nicht zu erschmecken sind und hat die Säure auch Zügel angelegt bekommen, ist sie trotzdem lebendig, die angenehm geringe Süße mag den Früchten nicht die Show stehlen. Elegant ist dieser „Altano Tinto“ aus dem Hause Symington, so elegant, dass man ihn gerne vornehm nennen möchte, eines Purpurmantels würdig. Ein Triumph des Schiefers und des klugen Ausbaus in 400-Liter-Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche! Weich, samtige-cremige Textur und dennoch jede Menge Struktur und vor allem: Eleganz! Und eines der besten Preis-Genussverhältnisse, das in Portugal zu finden ist. Frische und Finesse statt



alkoholisch-opulenter Dekadenz. Da jubelt des Herz jedes Weinliebhabers – und Portugalfans wissen ohnehin, was die Stunde geschlagen hat. Sollten Sie unter der Woche mal überraschend liebe Gäste bekommen – dieser Wein ist garantiert der Richtige! Er passt hervorragend zu allen Grilladen, da die weichen Tannine und die Frucht perfekt zu den Röstnoten passen!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis sicherlich 2026+.

|             |         |                            |      |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| Allergene   | Sulfite | Schwefelige Säure (frei)   | k.A. |
| Restzucker  | 0.6 g/l | Schwefelige Säure (gesamt) | k.A. |
| Gesamtsäure | 5.3 g/l | Analysedatum               | k.A. |

---

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](mailto: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: DEUTDE33HAN

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