



## Quinta do Pégó LBV 2018 0,375 Liter

Aperitif - Portwein

Das Weingut hat sich spezialisiert auf Portweine der höchsten Qualität.

Jahrgang 2018 - 0,375 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 28,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 10,50**

**Artikel:** Quinta do Pégó LBV 2018

**Land:** Portugal

**Region:** Douro

**Klassifizierung:** Late Bottled Vintage Portwein

**Erzeuger:** Quinta do Pégó

**Jahrgang:** 2018

**Abgefüllt:** 2022

**Rebsorte:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão

**Alkohol:** 20%

**Restzucker:** ca. 134 g/l

**Farbe:** Tiefes Rubinrot

**Aroma:** Elegante Nase mit delikater und aromatischer Intensität mit reifen Früchten, wilden Pflanzen, blumigen Noten und balsamischen Aromen.

**Geschmack:** Der Geschmack ist frisch und vollmundig mit guter Struktur. Die schöne Frische, die seidigen Tannine und der harmonische Säuregehalt sorgen für eine perfekte Harmonie und Ausgewogenheit; der Portwein hat einen ansprechenden, intensiven und anhaltenden Abgang.

**Besonderheit:** Dieser unfiltrierte LBV zeigt Persönlichkeit, Eleganz und ein großes Entwicklungspotenzial. Wenn Sie einen jungen, konzentrierten und sehr fruchtigen Geschmack wünschen, können Sie diesen Port jetzt trinken. Wenn Sie jedoch einen reiferen und weicheren Port bevorzugen, sollten Sie ein paar Jahre warten - und dann daran denken, dass ein Dekantieren notwendig ist, um das natürliche Depôt zu vermeiden, das entsteht, weil der Wein unfiltriert ist. Das ist einer der Gründe, warum es möglich ist, diese extrem hohe Qualität zu erhalten.

**Trinktemperatur:** Leicht gekühlt oder bei einer Temperatur zwischen 7 - 13 °C.

**Serviervorschläge:** Perfekt als Digestif oder zu cremigem Käse, Schokolade, Desserts und kandierten Früchten.

**Auszeichnungen:** Grand Gold & Best of Show Port LBV at Mundus Vini 2023

Quinta do Pégó ist ein Weingut auf dem Weg von Régua nach Pinhão - etwa 3 km vor Pinhão auf der rechten Seite - im Douro-Tal in Portugal. Die Quinta do Pégó liegt 138 m über der Oberfläche des Douro-Flusses und die Weinberge befinden sich bis zu 350 m über der Oberfläche des Douro-Flusses. Quinta do Pégó besitzt eine Fläche von ca. 33 ha. - Davon sind ca. 30 ha mit Reben bepflanzt. Das Land ist in der Gruppe A klassifiziert, die die absolut beste Gruppe ist. Ohne Zweifel ist es eine der am schönsten gelegenen Quintas im Douro-Tal.

Alle Trauben der Quinta do Pégó werden nach den Grundsätzen des PRODI (Integrierte Produktion) nachhaltig angebaut. Dazu gehören unter anderem die Erhaltung der Stabilität der Ökosysteme, einschließlich gesunder Böden und sauberen Wassers, der Schutz der natürlichen Ressourcen und der Tierwelt sowie die Förderung der Artenvielfalt. Quinta do Pégó produziert einige der feinsten und besten Portweine.

Die Trauben (hauptsächlich Touriga Nacional und Touriga Franca) werden in "lagares" (traditionelle, offene Gärbehälter aus Granit) bei Temperaturen zwischen 26-28° C vergoren (3-4 Tage). Um den Tresterhut aufzubrechen und Aromen, Farbe und Tannine zu extrahieren, wird die Maische ausschließlich „mit den Füßen getreten“. Eine traditionelle, aber vor allem eine besonders schonende Methode. Nach einer gewissen Zeit wird die Gärung - wie bei der Portweinproduktion vorgeschrieben - mit reinem

## Datenblatt : Quinta do Pêgo LBV 2018 0,375 Liter

Tresterbrand (77% vol.) abgestoppt, um den natürlichen Restzucker und einen endgültigen Alkoholwert von 19-20 % vol. im Wein zu erhalten. Der Late Bottled Vintage ist, wie der Name schon sagt, ein spät auf die Flasche gezogener Vintage Port. Das bedeutet, dass er statt nach 2 Jahren, erst nach 4-6 Jahren Fasslagerung auf die Flasche gebracht wird.

### **Produktdetails**

#### **Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

#### **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Portugal

**Unternehmen:** Rozès S.A.

**Anschrift:** 5100-381 Cambres, Lamego Portugal

Weinquelle Lümann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 08.03.2024