



## DORINA LINDEMANN – LIMITED EDITION



|                                   |   |                        |          |
|-----------------------------------|---|------------------------|----------|
| <b>Qualitätsbezeichnung</b>       | Vinho Regional Alentejano   |                        |          |
| <b>Typ</b>                        | Rotwein   |                        |          |
| <b>Rebsorten</b>                  | 50% Touriga Nacional und 50% Touriga Franca   |                        |          |
| <b>Bodenstruktur</b>              | Granitverwitterungs- und metamorphe Sedimentböden   |                        |          |
| <b>Jährliche Produktionsmenge</b> | 4.000 Flaschen  |                        |          |
| <b>Verkostung</b>                 | Der Wein präsentiert sich in intensivem rubinrot. Rote bis dunkle Früchte, feine Würze, florale Aromen und einen Hauch von dunkler Schokolade. Am Gaumen voluminös und dicht strukturiert, sehr furchtbetont und auch etwas pfeffrig. Im Abgang dicht und lang anhaltend, umrahmt von wundervoll samtigen Tanninen. |                        |          |
| <b>Herstellung</b>                | Über Nacht gekühlte Trauben wurden in alten Barriques bei einer Temperatur von 25°C langsam über einen Zeitraum von 12 Tagen vergoren. Bis zu seiner Vollendung wurde der Wein dann weitere 18 Monate in neuen französischen Barriques eingelagert.   |                        |          |
| <b>Alterungspotential</b>         | 10-15 Jahre   |                        |          |
| <b>Alkohol</b>                    | 14.5%   |                        |          |
| <b>Säure gesamt</b>               | 5.6 g/l   | <b>Flüchtige Säure</b> | 0.53 g/l |
| <b>Restzuckergehalt</b>           | 3.8 g/l   | <b>PH</b>              | 3.74     |
| <b>Prämierungen</b>               |   |                        |          |

