TAPADA DE COELHEIROS COELHEIROS TINTO 2023 ALENTEJO DOC 13° 1.5L



1.5l

Marke
Tapada de Coelheiros

Alkoholgehalt
13 %

Herstellungsprozess
Handgelesen und entrappt wird dieser Wein im Stahltank bei 26-27°C vergoren und danach weitere fünf Tage auf der Maische ausgebaut. Die Lagerung erfolgt für 12 Monate in französischen Eichenfässern.

Trinkreife bis
2033

Auszeichnungen
Robert Parker , 90 Punkte

33.00
(inkl. MwSt.)