DANIELI
1898

BARRADAS RESERVA
SILVES, ALGARVE V.R.

Die südliche Provinz Portugals ist heute leider eher als Touristenland, denn als Weinbaugebiet bekannt. Dies obwohl die Algarve von den perfekten Eigenschaften des typisch trockenen, mediterranen Klimas und des Terroires von Ton-, Schiefer und roter Sandsteinerde profitieren. Diese Kombination, zusammen mit dem richtigen Weinproduzenten, lassen Weine von vollem Körper und Aromenvielfalt hervorbringen.
Die junge Quinta do Barradas (seit 2006) liegt im Süden von Silves auf einer Höhe von 60 m.ü.m und ist mit überwiegend Nordwinden verwöhnt, die für frischere Weine günstig sind. Im Weinberg wird manuell von Hand gearbeitet, der Rückschnitt erfolgt auf etwa 40 Prozent, um den bestmöglichen Wein zu erzielen. Dies nach der Philosophie, dass der Wein im Weinberg hergestellt wird.
Im hauseigenen Restaurant «O Barradas», Mitten in den Orangenplantagen und Weinbergen von Silves, ladet die exquisite traditionelle portugiesische Küche zum Geniessen ein. Kräuter, Gemüse und Obst werden aus dem eigenen Garten und der Region bezogen. Das Rindfleisch stammt aus dem Norden Portugals. Zudem wird grossen Wert darauf gelegt, nur frischen Fisch aus dem Atlantik, insbesondere aus Sagres, und Garnelen aus Wildfang zu servieren.



Rebsorten:	Touriga Nacional, Syrah, Aragonez.
Vinifikation:	Ausbau während 18 Monaten in französischen Eichenfässern.
Farbe:	Sattes, dunkles Kirschrot mit Violettreflexen.
Bouquet:	Intensive Aromen nach dunklen, reifen Früchten, mit Veilchennoten.
Gaumen:	Weicher Auftakt, ausgewogen, aromareich mit feinen, gut eingebundenen Tanninen und schöner Eleganz. Ein robuster Wein mit nachhaltigen Geschmack und langanhaltenden Abgang.
Alkoholgehalt:	14% vol.
Trinktemperatur:	16 - 18°C.
Passt gut zu:	Würzigem und gebratenem Fleisch wie Barbecue, Grilladen, Braten und Käseplatten.

Danieli AG Industriestrasse 30 8304 Wallisellen
T 044 830 13 13 info@danieliweine.ch www.danieliweine.ch