



Bafarela

Reserva
Brites Aguiar

Anbaugebiet: Portugal / Douro DOC

Rebsorte(n): Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional

Ausbau / Herstellung: Während 12 Monaten in französischen Eichenfässern zu 500 Liter

Charakteristik: Jahrgang 2020

Die Weinfarbe erstrahlt satt und rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von roten Früchten, wie Kirschen erfreuen, in Kombination mit Hagebutten und sanften Noten von Veilchen und Gewürzen, die Nase. Der Körper ist dezent füllig und wird umgarnt von einem samtigen Tannin, das in einer angenehm zarten Bitternote endet. Ein eleganter, leicht fülliger und genüsslicher Wein!

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dies ist ein ausgezeichneter Wein zu gegrilltem, rotem Fleisch, wie z. B. Lamm- oder Schweinskoteletten, zu gut gewürzten Schmorgerichten, zu einem herzhaften, gratinierten Gemüseauflauf oder zu einer Käseplatte mit rezentem Käse.

Bauern mit Leidenschaft

In einem kleinen Dorf namens Várzea de Trevões in der Region Douro befindet sich der Betrieb der Familie Aguiar, die seit jeher Weinbauern waren. Im Laufe der vielen Jahre entwickelte sich eine tief verwurzelte, starke Verbundenheit mit ihrem Weingut. Die Kinder Lucia, Paulo und Tomi führen heute den Betrieb, können aber weiterhin auf die grossartige Unterstützung ihrer Eltern zählen.

