

Moscatel de Setúbal 'Alambre 20 Years' DOC

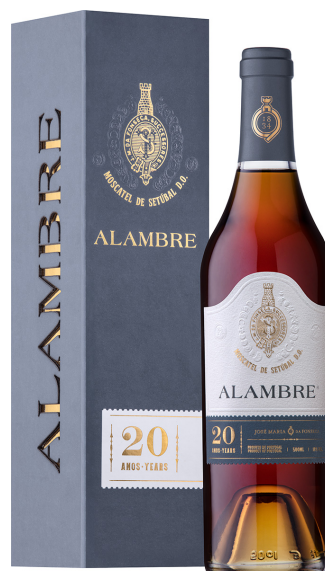
Erzeuger: José Maria da Fonseca

Art. Nr.: 260.060

Herkunftsland: Portugal

Region:

Ort des Gutes: South of Portugal



Auszeichnungen

Robert Parker / The Wine Advocate: 93 Punkte

Weingut / Erzeuger

Jose Maria da Fonseca ist das Traditionshaus in Portugal. 1834 gegründet wird es heute von der siebten Generation geleitet. Das Familienunternehmen hat bereits Mitte des 19. Jahrhunderts den größten Teil seiner Produktion in Flaschen verkauft und in die ganze Welt exportiert. Der Name Fonseca ist zum Inbegriff für Tradition und höchste Qualitätsansprüche geworden.

Das Gut sitzt in Azeitao, auf der Halbinsel Setúbal, ca. 40 Kilometer südlich von Lissabon entfernt. Der traditionsreiche Wein dieser Region ist der edelsüße Moscatel de Setúbal. Fonseca hat diesen Wein zu einem Produkt gemacht, das heute zur Weltspitze der Dessertweine zählt. In den Kellern von Fonseca liegen Moscatel-Weine, die weit über einhundert Jahre alt sind.

Heute macht Fonseca in der Region Setúbal vor allem trockene Weine. Das Aushängeschild schlechthin ist der Periquita. Periquita ist mit einem Bestehen von über 150 Jahren die älteste Weinmarke Portugals. Periquita steht für Tradition, Qualität und ein großes Trinkvergnügen.

Fonseca arbeitet mit eigenem Rebgut. Neben den Besitz um Azeitao haben sie drei weitere Güter im Norden und im Osten Portugals. Alle Güter sind technisch sehr gut ausgestattet. Sie produzieren moderne, spannende Weißweine und großartige Rotweine.

[http://jmf.pt](http://jmf.pt/index.php?id=226)

Beschreibung

Farbe: bernsteinfarben

Rebsorte: Moscatel

Charakteristik: intensive Aromen von Trockenfrüchten, gerösteten Nüssen und karamellisierten Orangen, am Gaumen komplex und samtig mit Noten von Honig, Toffee und feiner Vanille, langer, edler Nachhall mit eleganter Süße und einem Hauch von Würze

Ausbau:

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,5 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	27.0833 Jahre
Alkoholgehalt:	19,5 % vol.
Restzucker:	235,4 g/l
Gesamtsäure:	7,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

als Aperitif und Digestif, zu Amarettini, Süßspeisen

Stand: 10.06.2026 16:58 Uhr