

## Periquita Reserva VR

Jahrgang: 2023  
Erzeuger: José Maria da Fonseca  
Art. Nr.: 260.170

Herkunftsland: Portugal  
Region:  
Ort des Gutes: South of Portugal



### Auszeichnungen

Wine Enthusiast: 90 Punkte (Jg. 2017)

Wine Enthusiast: 90 Punkte (Jg. 2018)

---

### 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: mittleres Rubinrot  
Rebsorte: Castelao, Touriga Francesa, Touriga Nacional  
Charakteristik: viele rote Beeren in der Nase, sehr konzentriert, mit geschmeidigem Tannin, perfekte Balance zwischen Frucht, Säure und Holz  
Ausbau:  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

## Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	5 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

am besten solo genießen, paßt aber auch gut zu rotem Fleisch und harten Käsesorten

Stand: 04.06.2026 13:43 Uhr