



8.95



Ergebnis: gut
K-Tipp vom 15.10.2025

Marialva Reserva 75 cl

DOC Beira Interior, Portugal

Artikelnummer 101138

Produktmerkmale

Convento de Marialva DOC Beira Interior Reserva 75cl 2021

Der Convento de Marialva DOC Reserva Tinto wartet mit tieferer Farbe, mit eleganten, vielschichtigen Aromen von schwarzen Früchten, Lorbeer, dunklen Beeren und Zwetschgen, kombiniert mit mineralischen Nuancen und feinen Holz- und Tabaknoten auf. Am Gaumen verbinden sich Eleganz und Frische harmonisch mit den Frucht- und Holznoten mit einem Hauch von Nougat. Der Abgang dieses portugiesischen Rotweins ist intensiv, komplex und sehr angenehm.

Die Gewinnung der Trauben aus den Sorten Touriga Nacional, Touriga Franc und Rufete erfolgt per Handlese. Die alkoholische Gärung mit Hautkontakt wird in Edelstahlbehältern vollzogen. Anschliessend erfolgt die Reifung für 12 Monate in Holz und Edelstahl.

Die Weine von Convento de Marialva sind ein perfektes Beispiel für schöne Weine. Frisch, elegant und komplex aufgrund der natürlichen Gegebenheiten der Granitböden, der Höhenlage der Weinberge und der thermischen Amplitude der Region. Der portugiesische Rotwein stammt aus der Region Beira Interior, welche zum Distrikt Castelo gehört, der an Spanien angrenzt. Die eher wenig ertragreiche Rebsorte Touriga Nacional wird oft für Portweine verwendet, bringt aber auch hervorragende Weine hervor. Diese sind meistens sehr geschmackvoll, tanninreich und weisen einen hohen Alkoholgehalt auf. Aus diesem Grund macht die Mischung mit der weniger tanninbetonten Sorte Touriga Franc Sinn. So resultiert ein harmonischer Rotwein - wie dieser Convento de Marialva Reserva.

Wir empfehlen den Wein auf 16 - 18 °C zu temperieren und die geöffnete Flasche vor dem Genuss ein Weilchen stehen zu lassen, so dass sich die Aromafülle optimal entfalten kann.

Um mehr über die spannende Welt der Weine zu erfahren, lohnt sich ein Besuch auf unserer Themenseite [«Das LANDI Weinwissen»](#).

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

1 Bild