Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: < 1 g/l
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schiefer
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,75l
PDR21101

Douro Tinto »La Rosa«

Quinta de la Rosa

Wie fast schon unglaublich preiswert seriöser Rotwein sein kann, beweisen Sophia Bergqvist, die so dynamische wie sympathische Besitzerin der »Quinta de la Rosa« am Douro in Portugal, und ihr junger Weinmacher Jorge Moreira, der nicht umsonst als einer der besten Portugals gilt. Dieser »Douro tinto« ist der Basiswein ihrer »Quinta de la Rosa«. Er wird aus Touriga Nacional (30%), Touriga Franca und Tinta Roriz gekeltert, deren Trauben auf spektakulär liegenden alten Trockenmauerterrassen, wie es sie kaum noch gibt auf der Welt, gedeihen.

Sophia Bergqvist und Jorge Moreira wollen trotz der im Douro-Tal extremen Wachstumsbedingungen mit bis zu 45°C Hitze im Sommer Rotweine mit Balance und Harmonie produzieren. Das gelingt ihnen nach schwierigen Jahren der Umstellung vom Traubenanbau für süßen Portwein zum heute vorwiegend trockenen Tafelwein hervorragend.

Ihr »Douro tinto« demonstriert seine Herkunft entsprechend eindeutig, ohne schwer, alkoholisch oder gerbstoffdominant zu sein. Jorge Moreira erweist sich hier einmal mehr als Meister seines Faches: Gekonnt vermeidet er jegliche Überextraktion, die zu trockenen Gerbstoffen führen würde, und zähmt die vielen Gerbstoffe der regionalen Rebsorten (die sich durch ihre dicke Beerenschale vor der Hitze zu schützen versuchen) durch sensibel praktizierten Ausbau im Holzfass. Reich, intensiv und durchaus auch opulent im Mundgefühl, beweist sein Douro tinto zugleich Frische in lebendigem Trinkfluß wie auch ureigene Ausstrahlung in angenehm tragender Säure, vor allem aber bringt er die strahlende Mineralität seiner spektakulären Schiefer- und Granitterrassen auf die Zunge.

Was Sie hier erwartet? Saftig kraftvolle Extraktion in kühl wirkender Gerbstoffstruktur; saftiger Trunk, würziger Duft nach Kräutern, Beeren und edlen Hölzern; kraftvoll konturierte Gerbstoffe im Mundgefühl und eine erfrischend trinkfreudige Säure, die den Wein leichter erscheinen läßt, als er es in Wirklichkeit ist. Sophia Bergqvists anspruchsvoller Basisrotwein schöpft authentischen Regionalcharakter aus lokalen Rebsorten, ist schmeckbar sorgfältig verarbeitet und bietet viel Weinvergnügen fürs Geld. Eine Trouvaille, die Portugal schon viele neue Weinfreunde zugeführt hat.

K&U
www.weinhalle.de