Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2031+
Restzucker: 0,73 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schiefer
Besonderes: Niedrig geschwefelt | 18 Monate Reife in Barriques | nur 2600 Fl. Gesamtproduktion | limitiert | Kommt original in 3er Holzkiste
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,54

0,75l
PDR21104

Douro tinto »Vale do Inferno«

Quinta de la Rosa

Die Topographie der Weinberge entlang des Douro-Tales ist so spektakulär schön, wie ihre Böden und deren Potential noch weitgehend unerforscht sind. Man macht dort noch nicht so lange trockene Weine, um über Traditonen und Erfahrungen wie alteingesessene Weinbaugebiete zu verfügen. Doch alles, was am Douro möglich ist, findet in Sophia Bergqvists "Vale do Inferno« zusammen, den Weinmacher Jorge Moreira nur in Ausnahmejahrgängen als Lagenwein getrennt abfüllt. Reinsortige Touriga Nacional. Die Reben gepflanzt 2006. Ein alter historischer Weinberg, dessen direkt über dem Douro liegende Terrassen, die sich bis in 500 m Höhe steil hinaufziehen, noch von den alten Trockenmauern gehalten werden, die es am Douro heute kaum noch gibt. Die Lage ist als »Kategorie A« klassifiziert, als das Beste, was der Douro zu bieten hat. Das schmeckt man. Die Klasse der Lage, aber auch die Klasse des Jahrgangs, schmeckt und fühlt man in diesem beeindruckend dimensionierten Rotwein sofort. Im Duft eher Leder, Zeder und dunkle Würze als »Frucht«. Dicht und enorm konzentriert agieren seine spektakulär kompakten Gerbstoffe; dichtmaschig füllen sie in einer Extraportion Fülle und Opulenz samtig den Mundraum. Mehr Konzentration geht kaum - und doch wirkt der Wein nicht überladen, sondern spült Frische und lebendige Spannung auf die Zunge. Durch das gekonnte Einmaischen der Trauben mit den Füssen in den traditionellen Granitbecken (Lagares) des Douro ein Monster an Wein, dessen Gerbstoffqualität zum unvergeßlich physischen Erlebnis wird.

K&U
www.weinhalle.de