

»Terra do Zambujeiro« Alentejo Tinto

Quinta do Zambujeiro

Terra do Zambujeiro - der mächtige Zweitwein des 40 Hektar umfassenden Weingutes, das eines der Aushängeschilder des Alentejo im Süden Portugals ist. Ein Muskelprotz, der den Mund mit dichten Ladungen an Gerbstoffsubstanz füllt. Solch eindrucksvoll dimensionierte Rotweine gelten heute als aus der Zeit gefallen. Doch warum ein Stil-Diktat aufstellen, wenn es sie noch zuhauf gibt, die Leute, die solch dicke Brummer lieben ...

... denn der aktuelle Jahrgang des »Terra do Zambujeiro« spart nicht an Alkohol. Satte 15 Vol.% bringt er auf die Waage. Eine kraftvolle Strukturbasis, der aber erfrischend kühle Finesse im dichten Spiel der edlen Gerbstoffwirkung entgegensteht. Im opulenten Duft attraktive Kräuterwürze in schokoladiger Fülle. Sozusagen »Rosmarin in Nougat«. Das Alentejo steht für konzentrierte Weine aus den Rebsorten Alicante Bouschet, Aragones, Cabernet Sauvignon und Touriga Nacional, hier ergänzt um einen Hauch Syrah und Petit Verdot. Je nach Lot, Parzelle und Rebsorte getrennt in Barriques ausgebaut, in denen sie 16 Monate lang ihre potenten Gerbstoffe harmonisieren. Dann wird aus den einzelnen Partien die finale Cuvée zusammengestellt, die dann über 8 Monate in Barriques zusammenfinden soll. Abgefüllt wird meist ohne Filtration. Es entsteht ein eindrucksvoll voluminöser Wein, der sich balsamisch dicht im Extrakt anfühlt, mächtig, aber geschmeidig verpackt, wohltuend mundfüllend und erstaunlich kühl im Trunk. Ein echter Wolf im Schafsfell, der die dickschaligen Rebsorten des Alentejo exemplarisch selbstbewußt präsentiert.

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 3 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell ohne Herbizide
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Schiefer
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,69

0,75l
PAL22201

K&U
www.weinhalle.de