



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 Traditionen 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. Während in weiten Teilen Europas 2019 heftige Hitze herrschte, erlebte der Douro einen relativ kühlen und trockenen Sommer mit nahezu idealen Bedingungen. 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 Einmischen der Trauben mit den Füßen in den traditionellen Granitbecken (Lagares) des Douro ein Monster an Wein, dessen Gerbstoffqualität zum unvergeßlich physischen Erlebnis wird.

Alkohol: 14,5 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: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

pH-Wert: 3,54

0,75l

PDR19104



www.weinhalle.de