



Douro Branco Reserva »La Rosa« (weiß)

Quinta de la Rosa

Portugals Weine sind intensiv im Geschmack und erfreuen durch Charakter und originelle Eigenart. Sie sind südländisch mild in der Säure, die Gerbstoffen kraftvoll bei den Roten, und die trockenen Weißweine lösen stets Staunen aus, wenn man sie zum ersten Mal auf der Zunge hat.

Diese weiße Reserva stammt aus dem glutheißen Douro-Tal, das berühmt ist für seine Portweine. Auf sauren Schiefer- und Granitböden stehen hier auf steilen Terrassen in einer Flusslandschaft von atemberaubender Schönheit ausschließlich heimisch autochthone Rebsorten, ideal adaptiert an das extreme Klima und die Trockenheit während der Wachstumsperiode. Jorge Moreira, seit vielen der Weinmacher der Quinta de la Rosa, keltert diesen Wein aus den Trauben alter Sorten wie Viosinho (60%), Rabigato und anderen, vergärt den Most mit einer neutralen Reinzuchtheife und baut den Wein dann in gebrauchten Holzfässern lange auf der Feinhefe aus. Aus den Sorten machte man früher weißen Portwein. Heute ist der Wein so trocken, daß er fast neutral wirkt, doch im Mundgefühl fasziniert er mit weicher, milder Säure von mundwässernd frischer, strahlend straffer Wirkung. Einer der herausragenden Weißweine Portugals, unerwartet frisch, spontan animierend, macht Appetit und füllt den Mund in saftiger Harmonie von Körper und Frische. Faszinierend vor allem der salzige Nachklang am Gaumen, knochentrocken, laserstrahlartig fokussiert, sanft und mild im Duft, der an einen stürmischen Tag am Meer erinnert. Kristallin erfrischend, würzig und klar. Schwer zu beschreiben, aber sehr attraktiv. Gemüse und Fischbegleiter par excellence. Einen Versuch wert.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Schiefer
Besonderes: Gesamt-Schwefel 110 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchtheife
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,28

0,75l
PDW19100



www.weinhalle.de