



Douro Branco »TIM« Grande Reserva (weiß)

Quinta de la Rosa

Viosinho, Goiveio und Arinto. Alte, kaum bekannte autochthone weiße Rebsorten des Dourotals. Zu Wein vergoren und gereift in französischen Eichenfässern. Nach der Abfüllung im Sommer 2016 achtzehn Monate auf der Quinta de la Rosa gelagert.

Das Douro-Tal ist eine der aufregendsten Weindestinationen Europas. Erst seit 1988 werden hier trockene Weiß- und Rotweine gekeltert, die in ihren Möglichkeiten noch lange nicht ausgereizt sind. Weine wie dieser beweisen das Potential, das hier schlummert. Seine Trauben stammen aus einer der besten Weißwein-Lagen des Douro. Sie bietet auf 500 m Höhe einen atemberaubenden Blick über das Tal. Schiefer- und Granitböden und eine spektakuläre, nordöstlich ausgerichtete und von ständigem Wind umspielte Topographie verleihen dem Wein einen Reiz, dem man sich kaum entziehen kann. Kaum spürbare weiche, filigrane Säure in einem Mundgefühl voller Widersprüche. Rein und frisch wie ein Gebirgsbach, weich und elegant aber fremdartig. Enorm komplex und voller Energie. Reichtum und Frische in floralen Zitrus-Noten; Anklänge an nassen Stein; herbstlicher Rauch; salzige Mineralität; mundfüllende Konsistenz saftiger Dichte und aufregende Fremdheit in einem Wein voller Triebkraft und Spannung.

Weinmacher Jorge Moreira sucht im ersten Jahrgang dieser weißen Douro-Reserva die Harmonie aus früher Lese Mitte August und der Höhe der Lage. Beruhigend im Charakter, unverwechselbare Identität, überzeugend in Herkunft und Machart.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Sustainable
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Schiefer
Besonderes: Gesamtschwefel 80 mg/l
| Freie SO₂ 35 mg/l |
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,07

0,75l
PDR15105



www.weinhalle.de