



»Meruge« Douro tinto

Lavradores de Feitoria

»Lavradores de Feitoria«, das sind unter anderen Weinmacher Paulo Ruao, Önologin Olga Martins und Dirk van der Niepoort. »Meruge« ist das Flaggschiff ihres Unternehmens. Der Wein stammt von zwei Weinbergen im Cima Corgo zwischen Pinhao und San Joao de Pesqueira am rechten Ufer des Douro. Eine Single-Quinta-Abfüllung aus 70% Tinta Roriz, 10% Touriga Nacional und Touriga Franca, alten, angestammten autochthonen Rebsorten also, von denen es in Portugal reichlich gibt. Viele Winzer kennen nicht alle Rebsorten, die in ihren Rebzeilen stehen.

»Meruge« ist ein komplexer, fast burgundischer Wein mit schönem Schmelz und unerwarteter Eleganz. Eigentlich erwartet man einen eher robusten Kerl im Glas, wenn man an das Dourotal denkt, überrascht wird man hier von einem charaktvollen Gaumenschmeichler, dessen weiche, sanfte, immerhin aber präsenste Gerbstoffe balsamische Qualitäten freisetzen. In Duft und Geschmack ahnt man den zurückhaltenden Barriqueeinfluß, der gut eingebunden wirkt. Ein Rotwein also, der die Frucht in den Vordergrund stellt und sich saftig und komplex präsentiert, ohne kompliziert zu sein.

Trotz seiner stattlichen 14 Volumenprozent agiert »Meruge« fast filigran im Mund und seine mineralisch feine Säure läßt ihn kühl und trinkfreudig erscheinen, ja sogar richtiggehend elegant im Nachklang. Das findet man so nicht oft im Dourotal, oder ist das der Einfluß von Olga Martins Ehemann Jorge Moreira, dessen »Poeira« zu den feinsten Weinen des berühmten Flußtales gehört?

Reife, dunkle Beeren stehen über dem Glas, getrocknete Kräuter sorgen für ätherische Pracht und milde Gewürze. Ist es Frucht oder ist es mehr Würze? Sauerkirsche und Zwetschge im Stelldichein mit getrockneten Kräutern, Zeder, Leder, herblichem Rauch und kühlem Tabak. Dicht, vielschichtig, schmeichelnd. Am Gaumen weich und samtig, aber nicht schwammig und breit, sondern präzise kühl gefaßt. Ein trinkfreudig würziger Rotwein aus einem der heißesten Flußtäler der Welt, der trotz stattlichen Alkohols kühl und geschmeidig wirkt und am besten bei kühler Raumtemperatur serviert werden will. Probieren Sie es selbst aus. Wir empfehlen ihn bei 16-18°C zu genießen. Dann wird er zum wohlthuend samtigen Genuß in gemütlich entspannten Weinstunden.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Konventionell

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Schiefer

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Bentonit

pH-Wert: 3,89

0,75l

PDR19210



www.weinhalle.de