»Poeira Decade« Douro tinto

Poeira (Jorge Moreira)

Ein ungewöhnliches Projekt: Decade. Nur aus besonderen Jahrgängen bringt Jorge Moreira Weine auf den Markt, die er zehn Jahre in seinem Lager reifen ließ. Das macht insbesondere am Douro Sinn, wo die dortigen dickschaligen Rebsorten im Sommer Temperaturen von 40 und mehr Grad standhalten müssen. Sie werden ob ihrer dicken schützenden Beerenschalen in den traditionellen, großen offenen Granitbecken der Region, den sogenannten Lagares, zu Wein verarbeitet. Dabei extrahiert man die Beeren schonend mit den Füssen. Das Fussbett ist weich und zerstört die Kerne und die Zellstruktur der Beeren nicht, wodurch adstringierende Bitterkeit vermieden wird. Diese Kunst dieser Extraktion will Jorge Moreira hier zelebrieren. In den zehn Jahren sind die aus den Beerenschalen »gelutschten«, mächtig konzentrierten Gerbstoffketten seines »Decade« durch Polymerisation so lang geworden, daß sie nun wie Samt und Seide über die Zunge gleiten.
Ein warmer und zugleich kühl wirkender, enorm dichtgepackter, wohlig samtig agierender Rotwein, dessen charakteristische Gerbstoffkonsistenz noch immer präsent und dicht wirkt, sich aber ätherisch komplex entwickelt hat in Aromen der Reife und in eine so andere, feinere haptische Wirkung auf der Zunge. Die Frucht der Pubertät hat tiefgründig Aromen Platz gemacht, die an Tabak und edles Holz erinnern, man ahnt den Ausbau im Holzfaß noch, der sich jetzt aber in eine weitverzweigte Wirkung auf der Zunge integriert … wenn die Physik der Gerbstoffe zum genüsslichen Erlebnis wird. Das ist Decade.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2032+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Schiefer
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.6

0,75l
PDR10504

K&U
www.weinhalle.de