



Douro Branco »La Rosa« (weiß)

Quinta de la Rosa

Sophia Bergqvists Douro Branco »La Rosa« ist die perfekte Einführung in die faszinierend eigenständige Welt portugiesischen Weißweines. Für den »einfachsten« Weißwein im Keller läßt Weinmacher Jorge Moreira die Trauben 2 Tage auf der Maische mazerieren, dann vergärt er ihn mittels neutraler Reinzuchtheffe in kleinen Edelstahltanks, in denen er bis zur Abfüllung auf der Vollhefe reifen darf. Es entsteht ein charaktvoller Weißwein, der sich von Fisch über Fleisch bis zu Rohkost und Salaten als perfekter Alltagsküchenbegleiter erweist. Einzige Einschränkung: Süße jedweder Art mag dieser knochentrockene Weißwein gar nicht.

Ein mediterran geprägter Weißwein, der bemerkenswerte geschmackliche Dichte offenbart, verpackt in eine merkwürdig animierende Frische, die man so kaum kennt. Seinen unverwechselbaren Charakter verdankt er alten lokalen Rebsorten wie Viosinho, Codega oder Rabigato, von denen es im Dourotal noch zahlreiche weitere Varietäten gibt. Alleine Portugal verfügt über 400 autochthone Rebsorten, die es nirgendwo sonst auf der Welt gibt. Sein mit 3,3 perfekt niedriger pH-Wert steht für eine Säure, die sich im Mundgefühl verblüffend weich und mild präsentiert. Sie zieht den Wein wie auf einer Linie klar und stringent und stilistisch faszinierend »anders« als erwartet aufregend salzig und kräuterwürzig von der Zungenspitze bis an den Gaumen, ohne auch nur ein Gramm Speck auf der Hüfte zu zeigen.

Sophia Bergqvists Douro Branco »La Rosa« ist ein so ungewohnter wie angenehm bescheiden und »leise« auftretender Weißwein, dessen Preis ein kleines Wunder ist und dessen Stilistik ihn zu einer (fast) unschlagbaren Größe im Konzert der Weißweine der Welt macht. Weißwein wie diesen lagert man nicht ein. Man kauft ihn und trinkt ihn. Große Entwicklung ist hier nicht zu erwarten. Es lebe Portugal und die faszinierende Vielfalt seiner Weine.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah ADVID & SATIVA zertifiziert | minimal geschwefelt

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Schiefer

Vergärung: Reinzuchtheffe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Bentonit

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,3

0,75l

PDW22111



www.weinhalle.de