



»Poeira impar« Douro tinto

Poeira (Jorge Moreira)

Großer Rot-Wein aus dem Douro-Tal. »Impar« gibt es nur in besonderen Jahren. 2500 Flaschen Gesamtproduktion. Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional und Sousão sind die Rebsorten. Die besten Partien aus den besten Parzellen des großen Jahrgangs 2015. Jorge Moreira hat sich mit dem Wein anlässlich seiner 20. Ernte im Jahr 2016 ein Denkmal gesetzt. Tintige Tiefe, wie sie nur wenige große Weine der Welt besitzen. Geschliffen dicht und feinverwobene Gerbstoffe, die den Mund austapezieren mit feinkörnig seidig kühler Substanz. Trotz seiner 14 Vol. % wirkt er faszinierend frisch im Trunk. Einer der wenigen Rotweine, in dem man den Alkohol weder riecht, noch schmeckt, noch spürt. Großes Terroir. Gediegene Reife. Pures Wohlgefühl im Mund. Perfekter Holzeinsatz, meisterhafte Extraktion. Schmeck- und fühlbare Größe im Wein. Gerbstoffqualität der Extraklasse. Am Gaumen agiert raffiniert dunkelwürzige Fruchtsubstanz in perfekt in die Gerbstoffe integriertem Samt. Der verleiht dem Wein eine fast viskose Konsistenz. Kräuterwürze, ätherisch an Menthol, Harz und Eukalyptus erinnernd. Animierende Frische entsteigt dem beeindruckend tiefgründigen Bukett des Weines. Schlank wirkt es. Schlank wie der Wein im Mund agiert. Dabei geht er auf, sobald er die Zunge benetzt, öffnet Raum im Mund, entfaltet sich zu eindrucksvoll vielschichtiger Komplexität. Ein Rotwein ganz eigener Ausstrahlung, der in seinem dichten, samtigen Mundgefühl an großen Napa Valley-Cabernet erinnert, sich dann aber doch selbstbewußte Persönlichkeit leistet. Enorm tief in Duft und Geschmack, perfekt in der Fruchtintegration in Gerbstoffen, die höhenwertiger und stimmiger kaum vorstellbar sind. Dürfte sich in den kommenden Jahren zu einem der großen Rotweine der Welt entwickeln. Zelebriert das kühle Profil des heißen Dourotales in derart erfrischender Fruchtkomplexität, daß eine ganz eigene, ziemlich spektakuläre Identität entsteht. Ein Rotwein, der ist, was er ist: »Impar« - einzigartig.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Schiefer
Besonderes: Unfiltriert.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.66

0,75l
PDR15509



www.weinhalle.de