»Poeira« Douro tinto

Poeira (Jorge Moreira)

Jorge Moreiras großer »Poeira« vereint die dichte Konzentration großer Cabernets aus dem Napa Valley mit der warmen, intensiven Würze großer Roter aus dem Languedoc und unterlegt diese mit der leisen Frische und kühlen Eleganz alter Bordeaux aus der Vor-Parker-Ära (bevor der protzige Merlot das Regiment übernahm). Seine tiefgründig dunkle Farbe verdankt er der autochthonen, dunkelfleischigen Teinturier-Rebsorte Sousao, die enorme Farbausbeute beisteuert, und so präsentiert sich dieser große Douro-Rote magisch ursprünglich. Er schmeckt eben nicht wie Wein, den man schon kennt, sondern wagt selbstbewußte Eigenständigkeit, so originell wie eindrucksvoll in seiner physischen Konsistenz und Wirkung. Wobei die rare Qualität der Gerbstoffe unverkennbar die Handschrift Jorge Moreiras ist.
Der spielt hier geschickt mit dem Temperaturprofil seiner Lage. Aus deren warmem Teil stammt die mächtige Proportion der samtig dichten Gerbstoffkonsistenz und der opulente Teil des reifen Buketts, das dunkelwürzig blau im Duft von Kaffee und dunklen Gewürzen aus dem Glas dampft, mit Anklängen an Schwarzkirsche, Wacholder und nicht ganz reifer Pflaume. Rare Pracht der Aromen. Der kühlere Teil der Lage steuert jene samtig dicht verwobenen, dunkelwürzig feinen, unerwartet fruchtbeladenen Gerbstoffe bei, deren feinkörnige Eleganz und kühl wirkende Frische verblüfft, die man so gekonnt eingebunden ins Mundgefühl nicht erwartet hat. Das raffinierte Zusammenspiel dieser einmaligen Herkunft hat Jorge Moreiras »Poeira« in die Spitzengruppe am Douro katapultiert. Eine Reise allemal wert.

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Schiefer
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | keine önologischen Zusatzstoffe
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.65

0,75l
PDR20500

K&U
www.weinhalle.de