



2014

»Poeira« Douro tinto

Quinta do Poeira | Jorge Moreira

Jorge Moreiras großer Rotwein, dessen Reben auf einem atemberaubend steilen, terrassierten Nordhang stehen. Über 900 m erstreckt sich dieser Hang in die Tiefe, drei Wochen Reifedifferenz liegen zwischen den unteren und den oberen Parzellen.

2014 war am Douro ein klimatisch schwieriger Jahrgang. Er forderte die Winzer durch späten Austrieb mit heftigem Raupen- und Mehltau-Befall im Frühjahr. Dann sorgte ein kühler und feuchter Sommer mit ungewöhnlich heftigen Gewittern dafür, daß viele Winzer bis zu 20% ihrer Ernte durch Hagelschäden verloren, auch Jorge Moreira. Die Ernte schien sich hinauszuzögern. Plötzlich sorgten dann extrem heiße Tage für blitzschnelle Traubenreife. Mitten in die Ernte regnete es dann fast jeden Tag, so daß rigorose Auslese angesagt war, die die Erntemenge erneut reduzierte. Ein schwieriges Jahr, daß Winzer mit kleinen Betrieben bevorzugte. Vermutlich fällt deshalb Jorge Moreiras großer Poeira des Jahrgangs so beeindruckend souverän aus. Er macht die Probleme des Jahrgangs vergessen und erinnert einmal mehr daran, daß es mehr schlechte Winzer als schlechte Jahrgänge gibt.

Im Vergleich zu 2013 präsentiert sich sein Poeira des Jahrgangs 2014 schon fast als Sumo-Ringer. Enorm dicht gepackt, voluminös, warm und opulent kommt er auf die Zunge. Seine lustvoll pralle, dunkelwürzige Fruchtfülle erinnert an reife Pflaumen, Brombeere, Tabak und dunkle Schokolade. Satte Tiefe und potente Gerbstoffpräsenz kleiden den Mund in typischer Moreira-Qualität aus, samtig mundfüllend, ohne trocken zu wirken, opulent und präsent, dicht, seidig und kühl wie Kaschmir, fast schwebend und geschmeidig in ziemlich fest zupackendem Griff. Ein Jahrgang, der diesem souverän bereiteten Wein eindrücklich warmen Charakter verleiht, der aber weder heiß, noch breit, noch müde wirkt, sondern Potential für Jahre verspricht. Beeindruckendes Niveau.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,6 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Schiefer

Besonderes: Unfiltriert. Aus Umstellung auf biologische Zertifizierung.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3.57

0,75l

36,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

PDR14500



www.weinhalle.de