



2015

Dão tinto »M.O.B. - Alfrocheiro«

M.O.B. Moreira, Olazabal, Borges

»Alfrocheiro« ist die wichtigste rote Rebsorte im Dão. Sie ist eine der rund 400 autochthonen Rebsorten des kleinen Landes. Portugiesische Weine gehören zu den eigenständigsten Weincharakteren Europas. Sie finden inzwischen die Anerkennung, die sie verdienen, weil Portugals Weinmacher und Winzer nicht den Fehler gemacht haben, sich wie Spanien dem globalen Markt und seiner Nachfrage ohne Rücksicht auf Verluste anzupassen. Sie sind ihren alten, angestammten, unbekannteren Rebsorten ebenso treu geblieben, wie ihren traditionellen Weinbereitungsverfahren. So beweisen Portugals gute Rotweine, trotz der teilweise dicken Schalen, mit denen sich die Beeren vieler autochthoner roter Rebsorten gegen die zum Teil extremen Temperaturen im Sommer zu schützen wissen, durch das Einmaischen in den traditionellen Lagares, jenen kniehohen großen Becken aus Granit oder Edelstahl, in denen die Trauben mit den Füßen zertreten und so besonders schonend extrahiert werden, eine Gerbstoff-Extraktion, die nicht nur zu ihrem Erkennungszeichen geworden ist, sondern auch zum Vorbild für viele Winzer in aller Welt. Die Extraktion in den Lagares macht insbesondere dort Sinn, wo es, wie in Portugal, um dickschalige Rebsorten geht, die besonders schonende und sensible Extraktion verlangen. Früher waren Portugals Rotweine nur zu oft bäuerlich rustikal mit ausgezehrt trockenen Gerbstoffen. Heute gehören sie zu den interessantesten Rotweinen fürs Geld weltweit, weil man begriffen hat, die alte Technik an die Physiologie und Biologie der Trauben anzupassen.

Alfrocheiro ist im Dão zwar die wichtigste Rotweinsorte, sie wird aber auch im Alentejo, in Bairrada und im Ribatejo wegen ihrer kräftigen Farbe und körperreichen Dichte häufig als Cuvée-Partner angebaut. Das Dão ist ein spannendes Weinbaugebiet in der Serra da Estrela, das von den Gebirgen Serra do Buçaco und Serra do Caramulo durchzogen wird. Viele der Weinberge im Dão sind als Terrassen angelegt, die besten stehen in Hochlagen auf Granit. Das Klima ist kontinental mit mediterranen Einflüssen. Die Winter sind regenreich und rau, die Sommer heiß und trocken, der Herbst lang und kühl. Optimale Voraussetzungen, um feine, elegante Weine zu produzieren. Gute Rotweine wie unser Dão hier besitzen kräftige, durch die schonende Extraktion in den Lagares aber hochqualitative, weil feinkörnige Gerbstoffe in trockenem, aber samtig kühlem Mundgefühl.

Alfrocheiro zeigt sich farbintensiv im Glas. Im Duft offenbart er sich kraftvoll fruchtig mit Anklängen an Kirsche und Erdbeere, sommerliche Kräuterwürze und Süßholz. Am Gaumen agiert er

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2020+

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Granit

Besonderes: Unfiltriert.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3.66

0,75l

16,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

PDR15505



www.weinhalle.de

kraftvoll und dicht in angenehm fruchtiger Würze und feiner, spielerischer Säure, die dem Wein einen ganz eigenen Griff auf der Zunge verleiht. Man spürt hier die schonende Extraktion, weil der Wein zwar samtige Gerbstoffe besitzt, die aber nie über die fruchtbetonte Grundstruktur des Weines dominieren. Sie wirken eher strukturell integriert. Untrügliches Zeichen gekonnter Extraktion. Alfrocheiro steht für das Weinbaugebiet Dão wie keine andere Rebsorte mit dem Charme der unverwechselbaren Herkunft.