



2015

Dão tinto »M.O.B. - Senna«

M.O.B. Moreira, Olazabal, Borges

Portugiesische Rotweine gehören zu den eigenständigsten Weincharakteren der Weinwelt. Vor allem jene, die in den traditionellen Lagares vinifiziert werden, jenen großen, kniehohen Becken aus Granit oder Edelstahl, in denen die Trauben mit den Füßen zertreten und besonders schonend extrahiert werden. Das macht Sinn, weil Portugals rote Rebsorten, allesamt autochthon, dickschalig sind und deshalb nach schonender und sensibler Extraktion verlangen. Früher waren nur zu oft bäuerlich rustikal und ausgezehrt trocken in den Gerbstoffen.

In den letzten Jahren entstanden in Portugal Rotweine spannend intensiver Gerbstoffpräsenz, faszinierend kühl und seidig in der Qualität, ungewöhnlich dicht und präsent durchzogen von an blaue, dunkle Früchte und Wildbeeren erinnernder Frucht und Würze.

M.O.B. ist ein spannendes Projekt, das die vielversprechende Zukunft portugiesischer Rotweine eindrucksvoll demonstriert. M.O.B. steht für die Initialen dreier Weinmacher, die im Douro-Tal beheimatet sind und zu den besten Portugals gehören. Das »M« steht für den jungen Jorge Moreira, der mit seinem Weingut Poeira nachhaltig für Furore sorgte und für das neue, frische, elegante Douro steht; das »O« steht für Francisco Olazabal, dessen Quinta do Vale Meão Kultstatus genießt weit über Portugal hinaus und das »B« steht für Jorge Seródio Borges, der mit Wine & Soul und Pintas internationale Erfolge feierte und so viel zur Popularität der Weine des Douro-Tals beitrug.

Dão gilt in Portugals Weinszene als eines der spannendsten Weinbaugebiete des Landes. Es liegt auf rund 500 m Höhe auf den Ausläufern der »Serra da Estrela« und verfügt über einige der kühlgsten Lagen Portugals. Die Höhenlage mit einem durch die umgebenden Berge geschützten mediterranen Klima mit rauen, regenreichen Wintern, trockenen, heißen Sommern und kühlem Herbst, der besonders lange Reifeperiode der Trauben ermöglicht, sowie granitische Böden, die im Zusammenspiel Weine außergewöhnlicher Eleganz und Feinheit produzieren lassen, reizte die drei befreundeten Weinmacher schon lange.

Dão steht für Granit. Granit kann Wein eine fast filigrane, kühl und elegant wirkende Struktur verleihen. Deshalb begeistert M.O.B. aus dem großen Jahrgang 2012 mit seidig kühlen Gerbstoffen, die auf der Zunge zunächst fast schlank wirken, dann aber potent präsent zu Werke gehen, dicht gewirkt wie Kaschmir, schwer wie Samt und leicht und kühl wie Seide,

Alkohol: 14 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

22,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

PDR15507



www.weinhalle.de

ungewohnt raffiniert in der Wirkung im Mund. Ein faszinierend »leiser«, sensibler Rotwein, der Konzentration in fast flüchtige Eleganz umsetzt, die dennoch Intensität, Konzentration und Dichte auf die Zunge entlädt. Hocharomatisch im Duft, der an Graphit, Lorbeer und Wacholder erinnert, lang und vornehm persistent am Gaumen, faszinierend präzise in der Struktur, ein Rotwein wie kein anderer auf der Welt. Identität pur, charakteristisch Dão in ausgereizter Perfektion. Natürlich tiefdunkel in der Farbe, sorgen die alten, lokalen Rebsorten Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro and Baga für ungewohnte Frische in Duft und Geschmack. Ein Wein, der Konventionen sprengt, die es nie gegeben hat, weil er wie kein anderer Rotwein der Welt riecht und schmeckt und bekannte Maßstäbe durch seine Finesse und Andersartigkeit herausfordert. In der Karaffe entfaltet er ein filigran florales Bukett, das an frisch blühenden Flieder erinnert, der sich im Mund zu Lorbeer und zerstoßenem Wacholder wandelt, mit einem Hauch von frisch gespitztem Bleistift, Blaubeeren und reifen Pflaumen im ungewohnten Profil. Tiefgründig und raffiniert fest im Griff auf der Zunge entwickelt er animierende Frische im Trunk, die lebendig wirkt, kühl und enorm präzise in seidig agierenden Gerbstoffen, die sein Mundgefühl hochwertig dominieren. Ein unbekannter Rotwein, der nobles Understatement zelebriert, das gewohnte Konventionen in Bezug auf das, was bisher als groß, berühmt und teuer galt, in Frage stellt. Man spürt es, hier steht Zukunft im Glas, die sich über Jahre zu rarer Perfektion entwickeln wird.