



2016

Alentejo Tinto »Zambujeiro«

Quinta do Zambujeiro

Der große Wein der Quinta do Zambujeiro, eine beeindruckend dimensionierte Cuvée aus Touriga Nacional, Alicante Bouschet und Aragonez. Als wir unsere Zusammenarbeit vor rund zehn Jahren begannen, war der Wein ein typisches plumpes Parker-Monster mit zwar mächtig vielen Punkten, aber hohem Alkohol, schwerem Körper und keinerlei Charme. Doch weil wir damals schon wußten, was danach kommt, bissen wir die Zähne zusammen, überstanden die dicke, fette Parker-Punkte-Global-Stilistik-Phase und freuen uns heute, daß es der Mannschaft der Quinta do Zambujeiro gelang, über die Jahre zu einem eigenständigen, individuellen Zambujeiro-Stil zu finden, der geprägt ist von extrem steinigen, kargen Schieferböden, alten autochthonen Rebsorten und ambitioniert schonender Weinbereitung. Der große Zambujeiro prahlt mit exotischen Gewürzen, Schokolade, Kakao, Vanille, Zimt, Kardamom und getrockneten Kräutern in Duft und Geschmack. Die Trauben werden heute nicht mehr so reif gelesen wie noch vor ein paar Jahren, weshalb der Wein zwar reif auf der Zunge wirkt, opulent und weich mundfüllend, aber eben auch kühl und sinnlich im Mundgefühl, das an feine Schokoladentäfelchen erinnert, die auf der Zunge abschmelzen. Kraftvoll protzt er mit Muskeln und Saft in intensivem Geschmack, vielschichtig konzentriert zeigt er sich in der Aromatik, süß im Extrakt und in der Jugend so tanninreich, daß er nach der Abfüllung erst mal vier bis fünf Jahre in den Kellern der Quinta verschwindet, bevor er in den Verkauf kommt. Sie werden staunen, wie komplex sich dieser beeindruckende Rotwein in seiner Fruchtfülle präsentiert und welches Potential er dabei andeutet. Seine irre Konzentration bezieht der prachttvolle Alentejo Tinto nicht aus sinnloser Überreife dehydrierter Trauben, sondern aus niedrigen Erträgen von unter 20 hl/ha. Dabei stammt die aromatisch bestimmende Alicante Bouschet von über 40 Jahre alten Rebstöcken einer 1.3 Hektar großen Parzelle auf einem kleinen Hügel. Die Touriga Nacional, die vielleicht hochwertigste Rebsorte Portugals, steht zusammen mit der Aragonez auf einer Neupflanzung, die vor über zehn Jahren auf extrem steinigen, kargen Böden angelegt wurde und nur kleine Erträge bringt. Die Trauben werden hier nur klein und erreichen dadurch perfekte Reife und enorme aromatische Konzentration. Zambujeiro 2016steht für eindrucksvoll eigenständigen Alentejo-Charakter mit samtig seidiger, kühlend wirkender Säure im Finish, wohltuender Frische in den Gerbstoffen und trotz hohen Alkohols perfekt balancierter Transparenz in einem Mundgefühl, das nachvollziehbar wertvoll wirkt. Ein großer eigenständiger Portugiese, der im Konzert der Großen der Weinwelt auf Augenhöhe mitzuspielen versteht.

Alkohol: 16 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: < 2 g/l

Anbau: Konventionell

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Schiefer

Besonderes: Unfiltriert

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchtheefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

0,75l

62,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

PAL16203



www.weinhalle.de

Limitiert. Maximal 3 Flaschen pro Kunde.