



2017

»Monte do Zambujeiro« Alentejo Tinto

Quinta do Zambujeiro

Der unbestrittene Reiz der Weine aus dem portugiesischen Alentejo liegt in der Kombination von traditionellen Methoden mit modernen Arbeitsweisen. Die »Quinta do Zambujeiro« gehört zu den Pionieren dieser Entwicklung. Ihre Rotweine vereinen satten Körper mit geschmeidigen Gerbstoffen in dichtem, samtigem Mundgefühl. Gewöhnen muß man sich an die Namen der angestammten Rebsorten, die hierzulande gänzlich unbekannt sind. Die wichtigsten sind Alfrocheiro, Moreto, Periquita, Aragonez, auch Tinta Roriz oder Tempranillo genannt, Touriga Nacional oder Trincadeira. Die Portugiesen machen es richtig: Modische Rebsorten wie Cabernet, Merlot oder Syrah sind verboten, man darf sie nur mit spezieller Genehmigung anbauen.

Die Quinta do Zambujeiro entstand als Finanzprojekt, das zu Beginn die typischen Parker-Weine produzierte, dick, fett und reif. Heute hat die Mannschaft um den Schweizer Besitzer Emil Stricker zu eigener Stilistik gefunden. Der Basiswein der Quinta, »Monte do Zambujeiro«, bietet spektakulären Wert fürs Geld. Einer der raren Rotweine, der nach mehr schmeckt, als er kostet. 35% Alicante Bouschet, 22% Aragonez, 19% Tinta Caiada, 11% Touriga Nacional und 5% Petit Verdot (aus Versuchsanbau) prägen eine eindrucksvoll dichte und samtige Struktur im Mund. Propere 14.5 % Alkohol agieren in begeisternd dichter Gerbstoffqualität. Sie vermittelt dem Wein edlen Anspruch, wie er in dieser Preisklasse die Ausnahme ist. Dichte Konzentration im samtigen Hauch kühler, trinkfreudiger Frische. Schwarze reife Früchte dampfen aus dem Glas, Veilchen mit einem Hauch schwarzer Oliven, geröstete Mandeln und getrocknete Sommerkräuter. Weich und füllig spült er den Mundraum aus, samtig und dicht in mächtig präsenten Gerbstoffen, die feinkörnig und seidig dem Wein jede Art von Schwere nehmen. Konventioneller Weinbau basiert auf einer bestimmten Philosophie. Sie manifestiert sich auch im Stil des Weines, der sich konventionell an Klischees orientiert, die in Stil und Charakter ein kleineres Spektrum bieten, als ambitioniert biologisch oder biodynamisch inspirierte Weine. Quod erat demonstrandum.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 1,1 g/l

Anbau: Naturnah integriert

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Schiefer

Besonderes: Zertifiziert HACCP
(Hazard Analysis Critical Control
Points)

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Vegan: Nein

Biogene Amine: Ja

0,75l

12,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

PAL17202



www.weinhalle.de