



2017

»Terra do Zambujeiro« Alentejo Tinto

Quinta do Zambujeiro

Alain Bramaz und Nuño Malta, die für die Weinberge und die Weinbereitung auf der »Quinta do Zambujeiro« verantwortlich sind, veränderten nach dem Start ihrer gemeinsamen Pionierarbeit im Norden des Alentejo 1999 in den letzten Jahren kontinuierlich die Art ihrer Bodenbearbeitung und paßten die Laubwerksarbeit an, um aus den einst dicken, überkonzentrierten Monsterweinen etwas elegantere Muskelprotze zu machen. Die Mühe hat sich gelohnt. Heute ist ihr Zweitweindes 31 Hektar umfassenden Privatweingutes eines der Aushängeschilder des Alentejo, das mitgeholfen hat, die fruchtbare Region im Süden Portugals zu einer Art Napa-Valley der iberischen Halbinsel zu machen.

Auf der »Quinta do Zambujeiro« werden alle Weinberge von Hand bearbeitet und die Reben werden grundsätzlich nicht bewässert, was im Alentejo die absolute Ausnahme ist. Doch hier geht es um eine Qualität, die nicht alltäglich sein soll, weil sie sich auf dem Weltmarkt durchsetzen soll, nicht nur innerhalb Portugals. Deshalb arbeiten Alain Bramaz und Nuño Malta intensiv in den Weinbergen, um zum Beispiel über Laubwerksteuerung die Trauben gegen die brutale Sonneneinstrahlung vor Sonnenbrand und Austrocknung zu schützen und im Zusammenspiel mit früherer Lese einen Stilwandel herbeizuführen, der die Frische und Mineralität der kargen, steinigen Schieferböden widerspiegelt, statt nur simpel konzentriert um Aufmerksamkeit zu buhlen. So beweist der aktuelle Jahrgang ihres »Terra do Zambujeiro« nicht nur kraftvolle Strukturbasis, sondern auch erfrischend kühle Raffinesse in dichtem Spiel und edler Gerbstoffqualität, die attraktive Kräuterwürze in schokoladiger Fülle transportiert. Rosmarin in Nougat.

Ihren »Terra do Zambujeiro« bauen die beiden Weinmacher je nach Lot, Parzelle und Rebsorte getrennt in Barriques aus, in denen sie anschließend 16 Monate lang nicht angerührt werden. Dann werden alle Fässer probiert und die finalen Cuvées zusammengestellt, die dann noch einmal 8 Monate in Barrique ausreifen können. Abgefüllt wird meist ohne Filtration, je nach Jahrgang und Qualität. Unverkennbares Profil verdankt der Wein seinen Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet und Periquita. Sie sorgen für unverkennbaren Herkunftscharakter in einem eindrucksvoll voluminösen Wein, der sich geschliffen und balsamisch im Extrakt präsentiert, der mächtig aber geschmeidig verpackt daherkommt und sich wohltuend mundfüllend und raffiniert kühl zeigt im Trunk. Ein echter Wolf im Schafsfell, der Portugal und seiner Zukunft in Sachen Wein zur Ehre gereicht.

Alkohol: 15 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2025+

Restzucker: 3 g/l

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Schiefer

Besonderes: Unfiltriert

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

0,75l

28,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

PAL17201



www.weinhalle.de