



Douro Branco Reserva »La Rosa« (weiß) Quinta de la Rosa

Die legendäre weiße Reserva der Quinta de la Rosa aus dem Douro-Tal entsteht auf sauren Schiefer- und Granitböden auf ultrasteilen Terrassen in einer Flusslandschaft atemberaubender Schönheit. Jorge Moreira, der Weinmacher der Quinta de la Rosa, keltert den Wein aus den alten lokalen Sorten Viosinho (60%), Rabigato und anderen, vergärt den Most mit einer neutralen Reinzuchthefer und baut den Wein dann in gebrauchten Holzfässern lange auf der Feinhefe aus. Aus den Sorten machte man früher weißen Portwein. Dieser Wein ist trocken, wirkt zunächst fast neutral, weil er keine Frucht im klassischen Sinn besitzt. Im Mundgefühl fasziniert er mit weicher, milder Säure, mundwässernd frisch, dezent herb am Gaumen und strahlend straff in der Wirkung, ohne auch nur einen Hauch sauer zu sein. Einer der herausragenden Weißweine Portugals. Sehr eigenständig und animierend im Trunk mit grüngelben Zitrusanklängen im Duft, der auch an einen stürmischen Tag am Meer erinnert. Macht Appetit und füllt den Mund in saftiger Harmonie von Frische und dichtem Körper mit pikant mineralisch salzigem Nachklang am Gaumen. Wirkt laserstrahlartig fokussiert auf der Zunge und erinnert an einen kristallklaren Gebirgsbach. Der Gemüse- und Fischbegleiter par excellence.

Alkohol: 13 Vol %
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Schiefer
Besonderes: Gesamt-Schwefel 110 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,28

0,75l
PDW23100



www.weinhalle.de