



## »Po de Poeira« Douro Branco (weiß)

Poeira (Jorge Moreira)

Aus einem der schönsten Weintäler der Welt, dem portugiesischen Dourotal im Norden des Landes, kommt dieser raffiniert kühl wirkende Weißwein, der wie ein glasklarer Gebirgsbach sauber und rein über die Zunge fließt. Knochentrocken und buchstäblich salzig frisch im Geschmack, erinnert er an einen Tag am Meer, an dem die Gischt für salzige Lippen sorgt.

Jorge Moreira hat auf einem Hektar mit etwas tiefergründigerem Boden die aus Galizien bekannte Rebsorte Albariño gepflanzt. Daraus keltert er nicht nur diesen Zweitwein, den er als »Po de Poeira« auf den Markt bringt, sondern auch, in leider nur winzigen Mengen, seinen großen »Poeira Branco«, der zehn und mehr Jahre alt werden kann, ohne an Frische und Saftigkeit einzubüßen. Es sind faszinierend eigenständige Weißweine, die man hier so nicht erwartet. Jorge Moreiras »Po de Poeira« Branco wirkt fast neutral im Duft. Frucht besitzt er nicht. Dafür duftet er nach nassem Stein, nach Gischt in der Brandung, nach sommerlichen Kräutern. Die Zungenränder reizen salzig pikante Würze und Frische und im Mundgefühl wirkt der Wein wie ein kühles Seidentuch. Sehr eigen, aber sehr animierend. Da kommt Trinkfreude auf. 7 g/l Säure, minimaler Schwefel und ein niedriger pH-Wert lassen ihn in kristalliner Wirkung über die Zunge ziehen. Seine cremige, fast samtige Struktur, die mundfüllend ist, aber linear wirkt, verleiht diesem Wein begeisternde Eigenart. Zu Seefisch und raffinierter Gemüseküche geht er ab wie Schmidts Katze.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2029+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Schiefer

Besonderes: Ungeschönt | Keine

Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,2

0,75l

PDW22501



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)