



## »Poeira« Douro Branco (weiß)

Poeira (Jorge Moreira)

Der große Weißwein von Jorge Moreira. Der Unterschied zum Zweitwein ist deutlich. Nicht qualitativ, aber stilistisch. Hier geht es um mehr Dichte, mehr Konzentration, mehr Raum im Mundgefühl. Der Wein fließt fülliger und weicher, zugleich aber auch prägnant druckvoller, vielschichtiger, dichter und salziger mit mehr Nachdruck über den Gaumen. Es sind die alten Reben, karger Schieferboden und tiefere Verwurzelung die hier für kleinere Beeren sorgen, und schon entsteht mehr Dichte im Mund, mehr Physis auf der Zunge, mehr Fülle und eben auch spürbar mehr Information, die es zu verarbeiten, sprich: zu genießen, gilt. Auch »der große Poeira« erinnert in seiner kristallinen Frische spontan an einen glasklaren Gebirgsbach. Brillant verästelt im Mundgefühl, irgendwie »glänzend« in der Wirkung. Ich mag das Wort »sauber« nicht, aber das ist er - und knochentrocken. Seine eigenwillige physische Wirkung im Mundgefühl macht ihn einzigartig unter den Weißweinen der Welt. Da kann der ein oder andere spanische Weißwein mithalten, auch die noch weniger bekannten, aber grandiosen Weißweine aus dem portugiesischen Dão spielen allemal auf Augenhöhe mit, ansonsten aber sind Stil und Charakter der Weißweine des Douro weltweit einzigartig. Singulär, maximal originell und unverwechselbar. Toll, daß es das so gibt. Vielfalt statt Einfalt. Jorge Moreira sei Dank, daß er hier die Harmonie seiner Schiefer- und Granitböden mit den angestammten lokalen, autochthonen Rebsorten so überzeugend in Szene zu setzen versteht. Da lohnt es sich, sich dafür auf die Reise zu machen.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2032+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Schiefer

Besonderes: Bitte nicht eiskalt

servieren | Ungeschönt | keine

Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.15

0,75l

PDW23502



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