Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2040
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Granit
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | keine Zusatzstoffe | Weinbereitung in traditionellen Lagares
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.6

0,75l
PDR17517

»Poeira Vinha da Torre« Douro tinto

Poeira (Jorge Moreira)

Jorge Moreiras rare Spitze der Produktion, sein Poeira »Vinha da Torre«, stammt aus einem 1950 gepflanzten Weinberg in Covas do Douro. Lange hatte er nach ihm gesucht. Jorge Moreira wird in seinen Weinen oft mißverstanden. Ihm geht es weniger um Kraft, als um die Kombination von Kraft und kühlem Charakter. Sie sucht er in Lagen und Weinbergen, die nach Norden orientiert sind.

Der alte Weinberg lieferte ihm, was er für seine Philosophie suchte: Die Konzentration und Komplexität des Douro, gepaart mit der Eleganz und Ausgewogenheit der besonderen Lage. Dünne Erdauflage auf granitischem Fels. Steile Hangneigung. Neben vielen alten Rebsorten steht hier auch die dominierende Touriga Franca auf über 400 m Höhe. Ergebnis ist ein extrem gut gemachter, sehr spannender Rotwein, der zum Besten gehört, was der Douro zu bieten hat, wenn auch mit ungewöhnlichem Profil: In einer Blindprobe würden wir ihn kaum dem Douro zuordnen. Dazu wirkt er zu frisch und zu delikat, erinnert im Duft an frische rote Früchte, besitzt vegetale Noten, die an frisch geschnittene Äste erinnern, man ahnt exotische Gewürze und unter allem liegt noble, straffe Mineralität. Im Geschmack verblüfft er mit ungewöhnlich lebendiger, feiner Gerbstoffwirkung, die in potenter Länge am Gaumen ausklingt. Großer Rotwein für erfahrene Zungen. Elegant im Trunk, belebend in der Würze in feinem, lange tragendem Säurespiel. Ein mutiger, eigensinnig großer Rotwein aus großem Jahrgang, der am Douro neue Wege weist in Stil und Charakter.

K&U
www.weinhalle.de