



## »Po de Poeira« Douro tinto

Poeira (Jorge Moreira)

»Po de Poeira«. Der Zweitwein von Jorge Moreira. Von jüngeren Rebstöcken, die in Nordlage auf spektakulär steilen Schieferterrassen hoch über dem malerischen Städtchen Piñhao am Douro stehen. Ein Wein zweiter Klasse ist dieser Kraftprotz im Samthandschuh aber nicht. Touriga Franca, Roriz und andere autochthone Sorten des Dourotales sorgen, in den traditionellen Granitbecken des Dourotales, den Lagares, mit den Füßen eingemaischt und anschließend zwei Jahre in gebrauchten Barriques ausgebaut, für tiefgründig dicht verwobene Gerbstoffe begeisternd balsamischer Qualität. Die unverkennbare Handschrift Jorge Moreiras.

Den Jahrgang 2021 zeichnen milde Säure, dichte Substanz und kühle Frische aus. Samtige Gerbstoffdichte signalisiert profundes Reifepotential. Eindrucksvoll kühl agiert der Wein im Mund. Balsamisch würzige Frucht steht dunklen Tabak-, Zeder-, Leder- und Beerenaromen gegenüber. Fühlbare Winzerkunst. Jorge Moreira beherrscht sie wie wenige andere im Dourotal. Kraftvoll mundfüllend, erdig würzig, vielschichtig und komplex, aber auch betörend rein und intensiv entfaltet sich sein »Po de Poeira« im Mund. Er scheint über die Zunge zu schweben und hat sie doch fest im Griff. Portugal präsentiert sich hier selbstbewußt eigenständig im authentischen Herkunftscharakter. Ein angenehm unaufgeregt agierender Rotwein, dessen freundlicher Preis bemerkenswert hochwertiges Trinkvergnügen garantiert.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2035

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Schiefer

Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt |

Biodynamisch angebaut, nicht  
zertifiziert.

Dekantieren: 1

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,59

0,75l

PDR21501



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