»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 potent dicht verwobene Gerbstoffe balsamisch samtiger Qualität. Die 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. Dunkelwürzige Frucht steht dunklen Tabak-, Zeder-, Leder- und Beerenaromen gegenüber. Fühlbare Winzerkunst. Jorge Moreira beherrscht die Extraktion seiner dickschaligen Rebsorten wie kaum ein anderer im Dourotal. Kraftvoll mundfüllend, samtig dichte Gerbstoffkonsistenz, 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. Selbstbewußt eigenständig und ungeschminkt im Charakter seiner Herkunft. Ein unaufgeregt agierender Rotwein, dessen freundlicher Preis eindrucksvoll wertiges Trinkvergnügen garantiert.

Alkohol: 13,00 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Schiefer
Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt | Biodynamisch angebaut, nicht zertifiziert.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.59

0,75l
PDR21501

K&U
www.weinhalle.de