



»Poeira« Douro tinto

Poeira (Jorge Moreira)

2020 war im Douro-Tal ein großer Jahrgang. Ihn macht dieser große Rotwein im Mundgefühl unmittelbar spürbar. Der nach Osten orientierte Weinberg erstreckt sich über einen sehr langen, sehr steilen Hang extremen Höhenunterschieds, dessen unterschiedliche Reife- und Säureprofile zwischen oben und unten, zwischen Berg und Tal, Jorge Moreira geschickt nutzt, um seinem »Poeira« eine Vielschichtigkeit zu vermitteln, die mächtige Konzentration mit raffiniert kühler Finesse ausbalanciert.

Die autochthone, dunkelfleischige Teinturier-Rebsorte Sousao sorgt für eine Farbausbeute, die den Wein dunkel, ja fast schwarz, im Glas stehen läßt. Die Reife der warmen Partie der Lage steht für die mächtigen Proportionen der samtig dichten Gerbstoffkonsistenz und ein opulentes Bukett mit kirschiger, aber auch blauer, dunkelwürziger an Kaffee und dunkle Gewürze erinnernder Aromenpracht, die Größe signalisiert und neugierig macht auf das, was kommt. Die kühle Partie der Lage verleiht dem Mundgefühl jene prachtvoll präsenten, samtig agierenden, dunkelwürzig fruchtbetonten Gerbstoffe, deren feinkörnige Eleganz und kühl wirkende Frische Jorge Moreiras »Poeira« in die Spitzenklasse am Douro katapultieren.

Duft und geschmackliche Wirkung in berührender Harmonie. Jorge Moreira beherrscht die Extraktion der dickschaligen lokalen Rebsorten in den Lagares meisterhaft. Sein »Poeira« macht Größe im Wein fühl- und schmeckbar. Potential für Jahrzehnte, trotzdem schon heute ein Riesenvergnügen. Ein unverwechselbarer, eindrucksvoll großer Rotwein, der Portugal zur Ehre gereicht.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2035+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Schiefer

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |

keine önologischen Zusatzstoffe

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

PDR20500



www.weinhalle.de