

2022 Nativas Branco

RAMILO WINES - LISSABON, PORTUGAL



Ein echter Küstenwein aus 10 Jahre alten Reben. Spontan im Stahltank vergoren und ein kleiner Teil im Barrique. Ganz bewusst wird früh morgens gelesen, um die natürliche Säure zu erhalten. Man kann die salzige Brise und den Kalkboden förmlich im Aroma spüren. Floral, Zitrusfrüchte, knackige Säure und ein Mundgefühl mit feinem Punch. Der Arinto sorgt für Säure und Apfel/Limonenduft, eine kleine Menge Malvasia für Punch und Textur, die Vital für zusätzliches, blumiges Aroma. Ein Wein wie ein Laserstrahl und zu frischen Meeresfrüchten eine Offenbarung.

Rebsorte Arinto, Malvasia de Colares, Vital	Region Lissabon	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-12°	Internationale Bewertungen
Klima Kontinental mit stark atlantischem Einfluss	Appellation Vinho Regional Lisboa	Säure 6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Kalk, Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig, ökologisch	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Manuel Francisco Ramilo & Filho Lda, PT-2705-430 S. João das Lampas
Höhe über N.N. 180 Meter	Ausbau im Edelstahltank und gebrauchten französischen Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Als die beiden Brüder Nuno und Pedro das Familienweingut 2013 in der 4. Generation von ihrem Vater Belmiro übernahmen, wollten sie ihren eigenen Weg gehen. Ohne Kompromisse und unter Wahrung der Tradition wollten sie Weine keltern, die aus der Masse hervorstechen. Ihre 10 Hektar Weinberge liegen zwischen den windgepeitschten Hängen von Mafra und Colares nördlich von Lissabon, in einem der schönsten Teile des Landes. Alles wird in strikter Handarbeit gemacht und das marginale Klima begrenzt die Erträge auf natürliche Art und Weise auf ein Minimum. Dabei erreichen die Weine im Lusitanischen Kontext eine ausgewogene Balance, die in Zeiten des Klimawandels noch mehr Bedeutung bekommen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.