

2017 COLMEAL

DOMINÓ - BEIRA INTERIOR, PORTUGAL

dominó



Das Beira Interior ist eine weitgehend unbekannte Subregion und innerhalb dieser ist die bekannteste Appellation das Dão. Es ist eine kleine, immer mehr in den Fokus rückende Region mit hochgelegenen Weinbergen, alten Reben und harten Granitböden. Ganz in der Nähe liegt die Ortschaft Pinhel und dort findet sich ein 80-jähriger Weinberg, der im gemischten Satz auf 700 Meter Meereshöhe angelegt wurde. Er ist in erster Linie mit autochthonen Sorten wie Rufete, Baga, Marufo, Fonte Cal und Rufete Branco bestückt. Nach einer fünftägigen Maischestandzeit beginnt die Gärung, auf deren Höhepunkt abgepresst wird. Dann geht es im Stahltank weiter. Der Colmeal ist ein Aroma wildwürziger, pfeffriger, fester Rotwein mit köstlich eingebundenen Gerbstoffen, der wie alle Weine von Dominó trotz seiner Intensität auf leichtfüßigen Sohlen daherkommt. Das ist irgendwie genial, einzigartig, geschmackvoll und charaktervoll.

Region Beira Interior	Appellation Vinho de Portugal	Klima Kontinental heiss mit kühlen Nächten	Dekantieren / Karaffieren Nein	Empfohlene Trinktemperatur 14-18°
Empfohlenes Glas Universalglas	Boden Granit, Quarz, Schiefer	Höhe über N.N. 700 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Rebsorte Baga, Fonte Cal, Marufo, Rufete, Rufete branco	Ausbau 12 Monate im Stahltank	Alkoholgehalt 12%	Internationale Bewertungen	Restzucker



Wenn jemand der Weinbazillus befällt, dann gibt es oft kein Halten mehr. Passioniert war Vitor Claro schon immer, vor allem als erfolgreicher junger Koch. Doch seine wahre Leidenschaft war der Rebensaft. Seit einigen Jahren bewirtschaften er und seine Frau Rita Ferreira in der abgelegenen Serra do S. Mamede im Alentejo alte Weingärten auf 750-800 Meter Höhe. Dazu kommen Weinberge im nördlich gelegenen Beira Interior und am Douro. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.