

2021 Colheita Tinto

RAMILO WINES - LISSABON, PORTUGAL



Ein wunderbarer portugiesischer Alltagsstoff. Die Kunst des Blendings haben die Lusitanier einfach drauf. Ein geschmeidiger, knochentrockener Rotwein aus Castelão für Säure und Frische, Touriga Nacional für eine tiefviolette Farbe und dunkle Fruchtnoten, und Arragonez aka Tempranillo. Letzterer gibt Körper und Mundgefühl. Traditionelle Mazeration und kurze Spontangärung im Granitbecken, dem Lagar. Die Touriga Nacional wird mit "Maceration Carbonique" vergoren und sorgt damit für viel Primärfrucht. Ein herber, intensiver und vor allem authentischer Rotwein vom Atlantik. Sehr pur, sehr direkt und mineralisch. Spaß im Glas.

Rebsorte Aragonez, Castelão, Touriga Nacional	Region Lissabon	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-18°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Vinho Regional Lisboa IGP	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Kalk, Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig, ökologisch	Alkoholgehalt 12,5%	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	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.