

2016 NOSSA MISSAO TINTO

FILIPPA PATO & WILLIAM W. - BAIRRADA, PORTUGAL



Nur wenige Winzer auf der Welt haben die Möglichkeit mit wurzelechten Reben zu arbeiten. Im Bairrada gibt es noch einige Pre-Phylloxera-Weingärten, die allerdings immer gesuchter sind, da es sich rumgespricht, was man daraus keltern kann. Filipa und William ist es gelungen einem 80 Jahre alten Herrn, der diese mindestens 130 Jahre alte Parzelle wiederum von seinem Vater geerbt hat, davon zu überzeugen sie dem sympathischen Paar zu überlassen. Der "Nossa Missao" wurde in einem gebrauchten Pipa (550 Liter Portweinfass) für 18 Monate gereift, die Beerendolden nur teilentrappt. Obwohl er nur 12,5 % Alk. hat, verfügt er über enorme Intensität und Farbintensität. Dicht, komplex, rot- bis dunkelfruchtig, kräuterig-duftend, erdig-mineralisch und wild-würzig. Über allem schwebt eine ätherische Leichtigkeit und eine animierende, saftige Frische mit irre-feinen Gerbstoffen. So etwas habe ich bis dato aus der Baga-Traube noch nicht getrunken. Ein Erlebnis und das ist Legendenstoff. Das Lagerpotential ist riesig, mindestens 25-30 Jahre. Ich kann solange nicht warten, aber es lohnt sich auf alle Fälle. Von den 490 Flaschen und 30 Magnum haben wir eine kleine Allokation bekommen.

Region Bairrada	Appellation Bairrada DOC	Klima Kontinental mit stark atlantischem Einfluss	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 15-18°
Empfohlenes Glas Burgunderglas	Boden Kalk, Roter Lehm, Ton	Höhe über N.N. 100 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 20 und mehr
Rebsorte Baga	Ausbau 18 Monate in einem gebrauchten Pipafass (500- 600l) und 24 Monate in der Flasche	Alkoholgehalt 12,5%	Internationale Bewertungen 95 P. eRobertParker	Restzucker



Was für ein Glück kann es doch sein, wenn man einen solch großartigen Winzer wie Lui's Pato zum Vater hat. Der Portugiese wird gerne der Baga-Rebell genannt und tatsächlich hat er dieser Rebsorte zu neuem Ruhm verholfen. Seine Tochter Filipa ist also mit Baga und anderen Rebsorten der Gegend aufgewachsen. Trotzdem war sie sich zunächst unschlüssig, ob sie Winzerin werden wollte. Erst einige Sommer-Praktika während ihres Studiums zündeten den Funken, der seitdem nicht mehr erloschen ist. Längst ist sie aus dem Schatten ihres berühmten Vaters herausgetreten und macht heute eigenständige Weine.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.