

# 2017 BUSSACO ROSE RESERVADO - BUÇACO

BUSSACO - BAIRRADA, DÃO, PORTUGAL



Eine Remiszenz an die 20iger Jahre auf Bussaco als es schon mal einen Rosé gab. Um es gleich vorweg zu nehmen: Das ist kein Swimmingpool Rosé und auch nicht flüssiges Kaugummi mit Alkohol, wie es in dieser Kategorie häufig der Fall ist. Seit 2016 keltert man in kleinen Mengen -und nur aus Baga- diesen ausgewachsenen Rosé mit seiner noblen Lachsfarbe. Er reift auf der Hefe für 6 Monate in gebrauchten französischen 300 Liter Fässern, um mehr Tiefgang und Komplexität zu bekommen. Das steckt er locker weg und das Holz dominiert nicht. Ein seriöser Rosé zu einem feinen Essen, wie Antonio Rocca sachlich konstatiert. Wenig fruchtig, eher steinig und kräutrig, nicht leicht, aber auch nicht plump oder schwer. Knochentrocken, sehr feine Säure, mehr davon... -limitiert-

<b>Region</b> Bairrada, Dão	<b>Appellation</b> Vinho de mesa	<b>Klima</b> kontinentales Gebirgsklima, maritim	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°
<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Boden</b> Granit, Kalk	<b>Höhe über N.N.</b> 100 Meter (Bairrada), 600 Meter (Dão)	<b>Anbau</b> traditionell	<b>Lagerfähigkeit</b> 20 und mehr
<b>Rebsorte</b> Baga	<b>Ausbau</b> 6 Monate in 300l Fässern	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Internationale Bewertungen</b>	<b>Restzucker</b>



Die Weine des Buc?aco Palace Hotels gehören ganz sicher zu den bestgehüteten Geheimnissen der Weinwelt, nicht weil sie absichtlich der !!!ffentlichkeit vorenthalten wurden, sondern weil sie lange Zeit ausschließlich den Gästen des Hauses vorbehalten waren. Das im neogotischen Stil gehaltene Hotel wurde in den Jahren 1888 - 1907 durch die Familie de Almeida umgebaut. Vorher war es ein Benediktinerkloster und diente als Refugium für die unehelichen Söhne des portugiesischen Königs Joa?o V. Könige und Staatsoberhäupter haben sich später auch in großer Zahl im zur Legende gewordenen Hotel einquartiert.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.