

2019 Ramisco Tinto

RAMILO WINES - LISSABON, PORTUGAL



Diese seltene, dickschalige Sorte wird mit der Region Colares immer in einem Atemzug genannt. Sie wächst als wurzelechte Rebe auf den Sandböden fast nur in dieser historischen Region. Irgendwann im Laufe der Jahrhunderte schrumpfte der Bestand von mehreren tausend Hektar auf weniger als 50. Nach der Reblauskatastrophe war sie insgesamt auf dem Rückzug, obwohl sie damals einen der besten Weine Portugals stellte. Schuld daran ist die Urbanisierung, aber auch der aufwändige Anbau und die Miniertträge. Berühmt für ihre tiefdunklen und extrem lagerfähigen Weine (ich erinnere mich an einen taufrischen 1931 von Viuva Gomes) kann oder sollte sie in ihrer Jugend am besten mit einem proteinreichen Essen genossen werden. Die durchdringende kühle Frische und der Crunch sind ziemlich sexy, auch jung, obwohl sich ihre Pracht erst mit den Jahren zeigt. Sie erinnert etwas an die feuchte Erdigkeit, die ein klassischer Pinot Noir haben kann, auch die Farbe ist bei Ramilo eher transparent als dunkel, aber der ätherische Pinienduft und die balsamische Zwetschgennote eben nicht. Somit bleibt dieser Wein ein seltener Solitär, ein Leuchtturm und ein Monument. Bei Ramilo werden die komplett entrappten Beeren traditionell im Lagar mit den Füßen getreten, mazeriert und spontan vergoren. Dann reift der Wein weiter 2 Jahre im Eichenfass bevor er unfiltriert abgefüllt wird. Dieser Stoff ist eher was für Liebhaber von Assam Tee, oder einer geschmorten Schulter... 660 Flaschen!

Rebsorte Ramisco	Region Lissabon	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-18°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch	Appellation DOC Colares	Säure 7,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 20 Jahre und mehr
Boden Sand	Anbau naturnah und nachhaltig, ökologisch	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Manuel Francisco Ramilo & Filho Lda, PT-2705-430 S. João das Lampas
Höhe über N.N. 5 Meter	Ausbau 24 Monate in 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.