

# 2020 Post-Quercus Bical

FILIPPA PATO & WILLIAM W. - BAIRRADA, PORTUGAL



Ein Wein ganz ohne Make-Up! Der Most der Bical-Trauben wird in Ton-Amphoren vergoren und ausgebaut. Der Ton erlaubt eine Mikro-Oxidation, was den Wein zu seiner Cremigkeit verhilft. Er wird "ohne Eiche" (Post Quercus), also ohne Geschmacksverstärker ausgebaut. Diese unfiltrierte, ungeschönte und kaum geschwefelte Variante, bringt ein völlig neues Aromenspiel ins Glas. Amphorenweine gab es schon immer in der Region, schon seit Römerzeiten. Filippa und William lassen sich ihre 500 und 700 Liter Amphoren in Frankreich und Italien anfertigen, da es niemanden in der Region mehr gibt, der diese Kunst beherrscht. Der reinsortige Bical strotzt nur so von herber Grapefruit, frischen Kräutern und schmeckt superweich bei moderaten 11,5 Volt Alkohol. Die feine Säure lässt ihn geschmacklich nicht von der Zunge gehen. Der perfekte Wein zu Sushi, Sashimi und Seafood, Geflügel, hellem Fleisch oder einer Dorade in der Salzkruste. Sogar zu gereiftem, pikanten Hartkäse geht dieser universelle Speisebegleiter am besten bei 10-14° Celsius. Limitiert nur 3380 Flaschen / 6 Amphoren wurden abgefüllt.

<b>Rebsorte</b> Bical	<b>Region</b> Bairrada	<b>Restzucker</b> < 2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Kontinental mit stark atlantischem Einfluss	<b>Appellation</b> Vinho Branco Portugal	<b>Säure</b> 5,7 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Barros (Kalk, Ton)	<b>Anbau</b> Agricultura biológica: Ecocert, PT-BIO-02, naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 11,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> F Pato Vinhos, Unipessoal, Lda., PT-3780-017 Amoreira da Gândara
<b>Höhe über N.N.</b> 100 Meter	<b>Ausbau</b> in 500 & 700 Liter Ton-Amphoren	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



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 Filippa 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.