



VZ Douro White

| | |
|-------------------|--|
| Produzent | Lemos & van Zeller |
| Land/Gebiet | Portugal/Douro |
| Appellation | Douro D.O.C. |
| Jahrgang | 2014 |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Codega, Gouveio, Rabigato, Viosinho |
| Ausbau | 8 Monate in französischen (60 % neuen) Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.0% |
| Restzucker | 0.6 g/l |
| Trinktemperatur | 10 bis 12 Grad |
| Dekantieren | Empfehlenswert |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2020 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 2382 Flaschen |
| Bewertung | Parker 90/100 Punkten |

Nachdem die Familie von Cristiano van Zeller ihr Weingut Quinta do Noval im Jahre 1993 verkaufte, entschloss sich der umtriebige Cristiano das Weingut Quinta Vale Da Maria, das sich im Familienbesitz seiner Frau Joana befand, zu erwerben. Die in einem Steilhang stehende, vor einigen Jahren noch an den Portweinkonzern Graham verpachtete Quinta liess er auf den neusten technischen Stand bringen. Die mittlerweile vierzig Hektar umfassenden, bis 100 Jahre alten Rebanlagen mit etwa 20 Sorten in steilen Süd-Südost-Terrassen wurden nach und nach verdichtet und erneuert. Für die Weine verantwortlich sind zwei Frauen: Joana Pinhao als Resident- und die berühmte Sandra Tavares als Consulting-Önologin.

Der VZ Douro White ist ein Field Blend aus uralten, ca. 50- bis 80-jährigen Reben. Deren Ertrag wurde in französischer Eiche vergoren und für 9 Monate darin ausgebaut. Er besitzt eine komplexe Nase, die nach reifen Zitrusfrüchten, weissen Blüten, Haselnuss und Vanille duftet. Immense Fülle am Gaumen, dennoch nicht mastig, mit attraktivem mineralischen Unterbau und einem langen Nachhall.