



Quinta Vale D. Maria Douro Red

Produzent	Quinta Vale D. Maria
Land/Gebiet	Portugal/Douro
Appellation	Douro D.O.C.
Jahrgang	2014
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Rufete, Sousão, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Francisca, Touriga Nacional, und weitere Sorten
Ausbau	21 Monate in französischen (75 % neuen) Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	0.9 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	75 cl
Bewertung	Parker 91/100 Punkten

Nachdem die Familie von Cristiano van Zeller ihr Weingut Quinta do Noval im Jahre 1993 verkaufte, entschloss sich Cristiano das Weingut Quinta Vale D. Maria, dass sich im Familienbesitz seiner Frau Joana befand, zu erwerben. Die vor einigen Jahren noch an den Portweinkonzern Graham verpachtete Quinta liess er auf den neusten technischen Stand bringen. Die uralten Rebanlagen in den steilen Süd-Südost-Terrassen wurden nach und nach verdichtet und erneuert.

Ganz klassisch wird der Most in steinernen Lagares und Edelstahltanks vergärt und während 21 Monaten in 75% neuen und 25% einjährigen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Das Ergebnis ist ein betörend fruchtintensiver, eleganter und feiner Wein mit verführerischem Charme und Aromen von dunklen und roten Beeren, Lakritze und Veilchen. Im Gaumen wunderbar samtige Tannine, vermählt mit süsslichem Cassis und einer delikaten, fast unmerklichen Säure. Bereits in seiner Jugend faszinierend, wird er im Lauf der nächsten Jahre noch komplexer werden.