

INFANTADO WHITE PORT

SKU: 12299



Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Portugal
Herkunft	Gontelho
Weingut	Quinta do Infantado
Rebsorte	Gouveio, Rabigato, Viosinho, Moscatel Galego
Beschreibung	Eine Besonderheit unter den Ports, die kühl getrunken wird. Solo ein Genuss zu Mandel und Oliven, durch die feinwürzige Art auch als Cocktail mit Zitrone oder Tonic zu empfehlen
Boden	Ton-Kalkboden
Weinbereitung	Einmischung von Fuß durch Pisadores [®] in offenen Lagares [®] . Nach dem Abpressen reifen die Weine in großen Holzfässern, die zum Teil über 100 Jahre alt sind
Restzucker	53,00 g/l
Säure	4,70 g/l
Alkohol	19,50 %Vol
Empfehlung	Als Apéritif, zu Gebäck, Mandeln und Oliven oder als Cocktail mit Tonic und Zitrone
Trinktemperatur	8 °C bis 10 °C
Trinkreife	Jetzt, etwa zwei Jahre lagerfähig



Langtext

Ausnahme-Port – Quinta do Infantado Wer einmal Gelegenheit hatte, einen erstklassigen Portwein zu verkosten, fragt sich, warum sie oder er solange darauf verzichtet hat. Es sind Weine, die die Seele wärmen und die Sinne schon beim ersten Schluck in einen rauschähnlichen Zustand versetzen. Wir fragen uns, warum wir erst im vergangenen Jahr auf die Idee gekommen sind, selbst nach Portugal zu fliegen und uns vor Ort nach den Besten umzusehen. Jetzt ist es passiert und wir freuen uns, Ihnen die Ports der Quinta do Infantado vorstellen zu können. Das Weingut der Familie Roseira liegt tief unten im Douro-Tal unweit des Ortes Pinhão und ist in mehrfacher Hinsicht ein Ausnahmebetrieb. Erstens gehören die Roseiras zu den ganz wenigen Erzeugern, die ausschließlich über A-klassifizierte Weinberge verfügen (die Rebflächen für Portweine werden nach einem komplizierten Bewertungssystem in Kategorien von A bis F eingruppiert. Trauben aus A- und B-Lagen werden normalerweise nur für die besten Qualitäten „Vintage“, „Late bottled Vintage“ und „Tawny“ verwendet). Zudem waren sie die ersten, die ihre Weine selbst abgefüllt und vermarktet haben. Bis 1986 verbot ein Gesetz Kellereien außerhalb von Villa Nova de Gaia Portweine zu exportieren und die hier ansässigen Händler-Abfüller beherrschten den Markt nach Belieben. Auch João Roseiras Vater verkaufte bis in die siebziger Jahre seine Weine vollständig an renommierte Kellereien in Villa Nova. Als die dann dazu übergingen nur noch Trauben aufzukaufen und die Weinbereitung selbst durchzuführen, fühlte er sich in seiner Winzerehre gekränkt und begann seine Weine selbst abzufüllen und zu vermarkten. Aufgrund des Exportverbots für Erzeugerabfüller bis 1986 aber ausschließlich in Portugal. Heute führen João und seine Schwester Catarina die Quinta do Infantado. Sie ist für alles Geschäftliche zuständig, er führt, unterstützt von der Önologin Fátima Ribas, Regie im Weinberg und im Keller. Zusätzlich haben die Roseiras noch Luis Soares Duarte, einen der Stars der Portugiesischen Weinszene (Winemaker of the Year 2001), als beratenden Önologen engagiert. Im Keller scheint es dagegen ganz traditionell zuzugehen. Für die Weinbereitung werden nach wie vor die „Lagares“ benutzt, die großen offenen Gärtanks, in denen schon der Großvater die Trauben einmaischte. Der Ausbau geschieht in großen, zum Teil 100 Jahre alten Fässern. Neues Holz würde den Charakter seines Ports verfälschen, meint João. Bei genauerem Hinsehen aber merkt man, dass die Neuzeit auf der Quinta do Infantado doch Einzug gehalten hat. So werden die Lagares gekühlt, um den Fermentationsprozess zu verlängern und so ein Maximum an Fruchtaromen zu extrahieren. Auch werden die Trauben bei der Lese in kleinen Behältern möglichst schnell in den Keller transportiert, damit in der spätsommerlichen Hitze keine spontane Gärung einsetzt. Reinzuchtheffen aber suchen Sie bei den Roseiras vergebens. João setzt ausschließlich auf die wilden Hefen der Trauben, da nur sie den Charakter ihres Terroirs wiedergeben. Die Ports der Roseiras haben ihren ganz eigenen Stil. Wegen der Qualität und der opulenten Fruchtaromen ihrer Trauben bauen sie ihre Ports halbtrocken aus. Sie brauchen keine überwältigende Süße, um eventuelle Weinfehler zu kaschieren. Weniger Süße aber bedeutet mehr natürlichen Alkohol und das wiederum erlaubt es João, bis zu 30 Prozent weniger Brandy zum Aufspritzen seiner Ports zu benutzen. Das verleiht ihnen mehr Finesse und Ausdruckskraft. Ihren weißen Portwein gewinnen die Roseiras aus den Rebsorten Gouveio, Rabigato, Viosinho und Moscatel. Kühl getrunken präsentiert er sich wunderbar ausgewogen und feinwürzig. Probieren Sie ihn einmal zu Mandeln und Oliven oder als Cocktail mit Zitrone oder Tonic.