

MIDDENDORFwein-expertise



Espumante Rosé 2014

Herdade do Rocim: Ein Weingut das vor 15 Jahren mit gerade einmal 20 ha alte Reben angefangen hat zu wirtschaften. Heute gehören über 70 ha Weinberge zum Weingut sowie etliche Olivenhaine die traditionell stets ein Bestandteil der mediterranen Landwirtschaft darstellen. Das Team rund um den erfahrenen Önologen António Ventura hat die richtige Mischung aus moderner Weinbereitung, Qualitätssicherung und Bewahrung eines authentischen Geschmacks gefunden. Das mag auch daran liegen, dass man sich hier besonders auf die ursprünglichen Rebsorten der iberischen Halbinsel konzentriert, die den Weinen etwas Unverwechselbares mit auf den Weg geben. Neben den roten Sorten wie Trincadeira, Aragonez oder der absoluten Premiumsorte des Landes, dem Touriga Nacional, gewinnen die knackigen Weißweine an Bedeutung. Hier sorgen die Rebsorten Antão Vaz, Arinto and Alvarinho für Weine jenseits des Mainstreams.

Region: DOC Alentejo

Die Region Alentejo ist die Kornkammer Portugals und nimmt etwa ein Drittel des Landes ein. In der sanft gewellten Landschaft im Süden des Landes finden neben Getreidefeldern und Olivenhainen auch unzählige Korkeichen und Weingärten Platz. Im warmen Klima, auf fruchtbarem Boden und bequem zu bearbeiteten Rebanlagen entstehen animierende Weine die nicht nur in den Cafés von Lissabon ausgeschenkt werden. Dank des sehr guten Preis- und Genussverhältnisses finden die Weine aus dem Alentejo auch in Deutschland immer mehr Liebhaber.

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorten: 100% Touriga Nacional

Ausbau: 12 Monate Hefelager

Analyse: 12,5% Vol. / Säure 6,50 g/l / Restzucker 0,6 g/l

Beschreibung: Der Espumante Rosé von Rocim wurde zu 100% aus Touriga Nacional-Trauben gekeltert und ist so gesehen ein Blanc de Noir-Sekt nach der traditionellen Methode ausgebaut. Wie ernst es der Önologe Pedro Ribeiro mit dem Sekt meint, zeigt die Dosage bzw. der Restzuckergehalt von 0,6 Gramm! Im Glas hell mit zarten Kupfernoten und einer anregenden und voluminösen Perlage. In der Nase zart blumig mit deutlichen Hefenoten versehen. Am Gaumen voluminös, mit geschmeidigem Mundgefühl und einer anregenden Perlage. Zarte Anklänge von Zitrusnoten in wunderbarer Symbiose mit der Kohlensäure machen diesen Espumante zu einem sehr ernsten und charaktervollen Schaumwein!