

# MIDDENDORFwein-expertise



## Mariana branco 2017

### 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 Geschmackes 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: Antão Vaz / Arinto / Alvarinho

Weinbereitung: kurze Maischestandzeit, temperaturgeregelte Vergärung, 5 Monate Hefelager im Stahltank.

Analyse: 12,5% Vol. / 5,9 g/l Säure / 3,8 g/l Restzucker

Beschreibung: Ein ganz authentischer Weisswein mit viel Finesse und eigenständigem Charakter. Der Duft zeigt Aromen von Grapefruit, Limette, Jasmin, Orangenblüten, Heckenrose und ein Hauch von Anis. Am Gaumen gut strukturiert mit mineralischem Eindruck, cremiger Textur und moderater Säure. Ein Wein der ganz ohne Barriqueausbau auskommt und dabei viel Kraft entwickelt ohne schwer zu werden. Solche Weine sind der ideale Speisenbegleiter für eine moderne, leichte und raffinierte Küche die mit viel Gemüse und Kräutern arbeitet.

Speiseempfehlung: Fenchelsalat mit Orangendressing, Fisch- oder Krustentiertatar, das mit Olivenöl angemacht und etwas Zitrusfrüchten verfeinert wurde aber auch zu Sushi oder Sashimi.