



Poeirinho 2017

Finca El Quiñón



Artikel Nr.	07030
Land	Portugal
Herkunft	D.O.C. Bairrada
Rebsorte	Baga (100 %)
Qualitätsbezeich.	D.O.C. Bairrada
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	In traditionellen offenen "Lagares" vinifiziert, dort lag er für 4 Wochen auf der Maische. Die Gärung erfolgte in Bottichen und der biologische Säureabbau in gebrauchten 2500-L-Fässern, in denen er 20 Monate reifte. Er wurde ohne Filtrierung abgefüllt.
Boden	Lehmig-kalkig
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Lebendige lila Farbe mittlerer Konzentration. Feines, komplexes Aroma, volle Harmonie zwischen dem Kalkstein, dem Wildobst und den Blumen. Am Gaumen sehr leicht und präzise, zugleich imposant und kraftvoll. Tief, sehr mineralisch und erfrischend. Hoher Säuregehalt sowie präsenzte weiche Tannine. Sehr langer und frischer Abgang.
Empfehlung	Ofengebackenem Zicklein, Fisch, sowie deftigen Wurstgerichten
Über den Winzer	Die Geschichte der Finca El Quiñón (Viñas del Jaro) lässt sich bis mindestens 1863 zurückverfolgen, heute gehört das Weingut der Familie Osborne-Osborne, Nachfahren von Thomas Osborne Mann, dem Gründer des berühmten Sherry-Produzenten. Die derzeit 65 ha eigenen Weinberge der Finca El Quiñón liegen rund um das Gut in einer der Top-Lagen des berühmten Anbaugebietes Ribera del Duero, nur ca. 1 km vom Fluss Duero entfernt; Kalkstein, Sand und Kies prägen die Böden. Umgeben ist die Bodega von einem Eichenhain (in Spanisch "Jaros"), der bei der Namensgebung von Kellerei und dem Zweitwein Pate stand. "Sembro" dagegen verweist auf die Drossel, die auf dem Weg zur Überwinterung in Afrika im Ribera del Duero Halt macht.