

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Altano, Altano Quinta do Ataíde Reserva, tinto

Region: Douro
Erzeuger: Quinta Altano
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Touriga Nacional
Bestell-Nr.: PDO010511

Touriga Nacional, „die Königin“ der portugiesischen Trauben, bildet die Grundlage für diesen zutiefst dunkelroten Wein mit einer immensen Dichte und Konzentration. Dieser aber ist beileibe kein Monsterwein, im Gegenteil, er präsentiert sich auch voller Finesse und Feinheit: Der Schiefer lässt schönste Grüße ausrichten! In der Nase sehr komplexe, nuancierte Aromen von schwarzen und roten Früchten, Cassis, prallen Kirschen, noblen Gewürzen (Zimt, weißer Pfeffer und Nelken), Lavendel und Veilchen, feine Holzwürze, die an edlen Tabak und Zedernholz erinnert. Am Gaumen noble Kaffee- und Vanillenoten und wiederum feinste rote Beereneromen, eine traumhafte Struktur, Harmonie und Tiefe, ein betörender Sinnenzauber mit cremigen Tanninen und von einer raren Seidigkeit. Feinheit und Finesse verbinden sich mit einem lodernden südlichen Feuer. (Die organische Substanz in den Böden, das dadurch erhöhte Wasserrückhaltevermögen ohne Trockenstress, ist spürbar schmeckbar!) Dieser Cru hat Charakter, er gibt sich zwar schmeichlerisch, aber besitzt jene Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut. Ungemein langer, zutiefst feinbeeriger und mineralischer Abgang! Einer dieser so seltenen Weine, bei denen ich begeistert notiere: „Ein veritabler Kraftprotz, aber edel gekleidet in eine Abendgarderobe aus Samt und Seide.“

Wahrlich: Ein edles Gewächs des Südens mit prachtvollem Mundgefühl, raffinierter Struktur und einem Trinkvergnügen, das diese Pretiose aus biologischem Anbau weit teurer schmecken lässt als sie kostet! Ab sofort zu genießen, gewinnt extrem mit Luft, Höhepunkt 2016 bis nach 2025. Die Reserva zählt zu den elegantesten und besten „neuen“ Rotweinen Portugals, es mag üppigere geben, aber wenige, die so fein sind. Eine Hommage an den Schiefer!

