



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: KRSAD55

Chryseia, Douro tinto

Region: Douro
Erzeuger: Prats and Symington
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Touriga Frances, Touriga Nacional
Bestell-Nr.: PDO070316

Chryseia ist längst eine Ikone unter den Rotweinen des Douro-Tals

Das Joint Venture der berühmten Symington-Familie, die im Douro-Tal unter anderem bereits die Portweinhäuser Dow's, Graham's, Warre's und Cockburn's besitzt, mit dem ehemaligen Eigentümer des Bordeaux-Cru Cos d'Estournel, Bruno Prats, hat sich längst zu einer großen Erfolgsgeschichte entwickelt. Wie sollte es auch sonst sein, wenn sich diese Größen auf ein solches Projekt einlassen? Das Aushängeschild von Symington + Prats war von Anfang an die Chryseia, eine Cuvée aus Touriga Nacional und Touriga Franca. Die Frucht stammt aus den besten Parzellen der Quinta de Roriz und der Quinta da Perdiz, die in zwei unterschiedlichen Tälern und Nebentälern des Douro mit verschiedenen Klimata ausgestattet sind. Hinzu kommen Parzellen der Quinta da Vila Velha, die der Quinta de Roriz benachbart ist. Der heiße und trockene Sommer 2016 führte in einen Herbst mit genügend Regenfällen, um den geplagten Rebstöcken neue Energie zu verleihen, außerdem führte die hohe Tag-Nacht-Amplitude zu einer sehr guten Frucht- und Säureausbildung. Nach der Handlese wurden die Trauben langsam und schonend vergoren und über 15 Monate in teils neuen 400-Liter-Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.



Das Ergebnis dieses hervorragenden Jahrgangs ist ein fantastisch dichter, komplexer, opulenter und doch absolut präziser Wein, bei dem man schon in der Nase trotz der reifen Frucht die Handschrift des Meisters erkennen kann. Der Duft ist umwerfend elegant und finessenreich und vermittelt ganz klar, aus wo Prats sein Handwerk gelernt hat. Hier finden sich Noten von Schwarzwälder Kirschtorte samt Kirschwasser. Dazu gibt es rote Pflaumen und Walderdbeeren in Kombination mit Pomelo und Earl Grey, einem Hauch von Mokka und einer darüber liegenden Note von Veilchen. Alles findet seinen Platz und wird unterstützt von zurückhaltend elegantem Holz und einer markant kühlen Note, die sich trotz ihrer Präsenz ganz zurückhaltend einfügt. Auch am Gaumen würde man nicht davon ausgehen, dass dieser Wein aus Lagen stammt, deren von Schiefer geprägten Oberflächen im Sommer kochend heiß sein können und zu den wärmsten in ganz Europas zählen. So prägnant ist die kühle Ader, so klar sind die 5,3 Gramm Säure, so frisch die dunkle Frucht. Und doch ist der Wein natürlich geprägt von satter Reife und einem süßen Fruchtkern, schmelzender Schokolade und einem an Samt und Seide erinnernden Tannin, welches die Chryseia in ein langes und wiederum frisches Finale begleitet. Gekonnt ist gekonnt.