

Poeirinho Bairrada tinto

Region	Bairrada
Erzeuger	Niepoort - Bairrada
Alkoholgehalt	11 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	PBA010214

Federleicht: Reinsortiger Baga

„Ich war überrascht, wie sehr ich den Wein mochte!“ – Mark Squires (Parker)
„Poeirinho“ ist die ursprüngliche Bezeichnung für die autochthone Rebsorte Baga. Dass Dirk Niepoort hier die alte Rebsortenbezeichnung anführt, kommt nicht von ungefähr. Denn oberstes Ziel dieses Weins ist genau diesen früher existenten Weintyp wieder zu etablieren, den ursprünglichen Geschmack der Region und Rebsorte zu transportieren. Es waren die alten Bagas, die Dirk Niepoort vom Potenzial der Region überzeugten. Diese waren häufig farblich relativ hell und gar nicht sonderlich extrahiert, besaßen eine schlanke Statur, reiften aber über viele Jahrzehnte. Schnell war Niepoort klar, dass Bairrada die Ideale seiner Rotweinwelt verkörpern könnte. Ausgebaut für 20 Monate im großen Mosel-Fuder, prägen diesen schlanken Wein (nur 11 Vol.-%!) keinerlei Röstnoten. Der „Poeirinho“ aus dem Finesse-Jahrgang 2014 duftet nach dunklen Beeren und kühlen Waldfrüchten. Ein Hauch Graphit schwirrt im Glas, durchzieht diesen geradlinigen Wein, der sich am Gaumen wie ein gespannter Pfeil am Bogen vor dem Abschuss verhält. Die Tannine sind mittlerweile fein poliert, die feine Struktur vom klaren Fokus des Weines geprägt, der bis zum Nachhall niemals in die Breite gehen will. Das ist ein enorm tiefgründiger Wein, dessen feine Säureader uns an großen Blaufränkisch aus dem Burgenland erinnert. Die Kalknote und eine überhaupt steinige Ausprägung markieren diesen Wein, der bis ins Letzte Zeugnis seiner großen Herkunft ablegt. Sicherlich einer der schlanksten und feinsten Rotweine, die wir aus Portugal kennen



und eine absolute Empfehlung für Finesse-Enthusiasten, die sonst überwiegend zu Rotweinen aus Frankreich und Österreich greifen und Portugal nicht auf dem Schirm hatten. Sie erwartet ein zweites Eldorado!

Trinkempfehlung: Grandios gereifter Baga, der aus dem Burgunderglas genossen werden sollte. Höhepunkt ab sofort, Potenzi

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE3333

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333