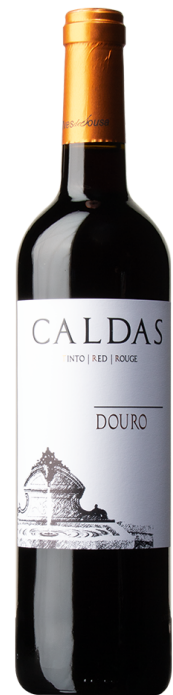


„Caldas tinto“ DOC Douro, tinto (2019)

Region	Douro
Erzeuger	Alves de Sousa - Douro
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Touriga Nacional, Tinta Barroca
Bestell-Nr.	PDO100419

Douro zum Kennenlern-Tarif

Wie so oft bei Alves de Sousa: jede Menge Rotwein fürs Geld! Das wird uns mit jeder arrivage des neuen Caldas-Jahrgangs bewusst. Enrico Bernardo von der REVUE DU VIN DE FRANCE, dem „Weinzentralorgan“ Frankreichs, nennt den „Caldas tinto“ in seiner Liste der 1.500 besten Weine des Jahres – was uns, zugegebenermaßen, aufhorchen lässt. Denn wenn Frankreichs renommiertestes Weinmagazin Weine aus dem Ausland hervorhebt, dann haben diese Empfehlungen meist höchste Aufmerksamkeit verdient. Der „Caldas tinto“ ist ein Rotwein aus den typischen Rebsorten des Douro-Tals, die auch oft im Portwein anzutreffen sind, Touriga Nacional (40%), Tinta Barroca (35%) und Tinta Roriz (25%) reichen sich hier die Hand. Die Trauben von über 20-jährigen Reben sehen kein Holz und ergeben einen wunderbaren Alltagsrotwein der Extraklasse. Man darf hier einen kraftvollen und saftigen Douro-Rotwein erwarten, der allerdings weder „kompottiert“ noch anderweitig „frucht“geschminkt wirkt. Er zeigt sich granatrot im Glas, duftet nach Kirschen, etwas Brombeerpastillen und Eukalyptus. Keinerlei Vanille, dafür kühlfruchtig und fein. Am Gaumen offenbart der Caldas tinto dann aber doch seine unverkennbare Herkunft, das Douro-Tal. Er ist sehr präzise und balanciert, dabei feinfruchtig und erzählt von den winddurchfluteten Terrassenlagen der Region. Herzkirschen, ein Hauch würzige Tonkabohne und Himbeeren, die Tannine regelrecht seidig, sodass man diesen Wein – wie von Tiago gedacht – sofort mit Freigabe genießen kann. Alves de Sousa steht für große Terroirweine, aber



mindestens genauso für eine fast erschreckend gute Basis. Tiago und Vater Domingos wissen, dass sie als portugiesische Winzer mit der internationalen Weinwelt konkurrieren und ein Bewusstsein für die Größe der trockenen Weine des Douro-Tals, welches bei Kritikern, Sommeliers und Weinliebhabern allmählich angekommen ist, noch nachhaltig in der Breite verankern müssen. Daher stecken sie enorm viel Herzblut in ihre exzellenten Basisqualitäten. Mit Weinen wie diesen sollte es nur noch eine Frage der Zeit sein, bis das Douro-Tal wieder in aller Munde ist!

Zu genießen ab sofort, Potenzial bis ca. 2027.

Allergene

Sulfite

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: DEUTDE33HAN

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