

## Zambujeiro



**Produzent** Quinta do Zambujeiro

1999 kelterten die Brüder Alain und Philippe Bramaz den ersten Wein für Zambujeiro resp. den Weingutsbesitzer Emil Strickler! In einem provisorisch hergerichteten Weinkeller wurden gerade mal 6000 kg Trauben auf Zambujeiro verarbeitet. Alles wurde von Hand gemacht, die Trauben geerntet und selektioniert, in die Holztanks geschaufelt, die Vergärung und natürlich auch das Abpressen. Häufige Stromausfälle machten die Sache nicht einfacher und das noch empfindliche Wein-Baby musste energisch geschützt werden, bis es endlich in den sicheren Barriques lag. Heute ist das Geschichte und Zambujeiro gehört zu den besten des Landes und nicht nur in Alentejo. Die Weine von Zambujeiro haben auch international viel Anerkennung gewonnen und sind auf vielen Weinlisten bekannter Restaurants anzutreffen.

**Region** Alentejo, Portugal

**Sorte** Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

### Produktion

Die besten Lots der Quinta, teilweise sehr alte Reben. Handernte. Die Trauben werden nach dem Ernten von Hand selektioniert. Vergärung in Gärtanks aus Eichenholz und kleinen Stahltanks, teilweise mit Spontan-Hefe. Lange Mazeration von bis zu 6 Wochen. Ausbau während 26 Monaten in hauptsächlich neuen französischen Barriques. Ohne Schönungen und ohne Filtration.

### Charakter

Sattes, undurchdringliches Rot. Tiefgründig und vielschichtig duftend, Veilchen, Walbeerenkonfi, zermahlene Gestein, Schwarztee, Rauch. Mit jeder Minute im Glas kommen neue Nuancen zum Vorschein. Enorm konzentriert und stoffig mit einer kräftigen Ladung Tannin, sehr schön balanciert von viel cremigen, saftigem Fruchtextrakt und guter Säure. Kühle Eleganz mit minzigen Noten im endlos langen Abgang. Ein Meditationswein! Unbedingt Dekantieren. 15 Jahre haltbar. Bei maximal 15°C lagern.

**Alkoholgehalt** 15 vol.%

**Reifepotenzial** > 20 Jahre / bis mind 2036