

WEINBUND BERLIN

Der Weinbund Berlin stellt in regelmäßigen Abständen einen von allen Mitgliedern ausgesuchten Wein vor. Es handelt sich dabei immer um ein Gewächs, das durch Typizität und Qualität besticht. Rebsorte(n) und Herkunft müssen erkennbar sein und geschmacklich überzeugen. Bei der Auswahlprozedur für den Weinbund-Wein lassen sich die Mitglieder von der Prämisse leiten, die Vielfalt und Individualität in der Weinwelt zu zeigen und unseren Kunden anzubieten.

Der Charme der autochtonen Rebsorten

2005 Flor de Crasto Quinta do Crasto, Douro, Portugal



**QUINTA DO
CRASTO**

Das majestätische obere Dourotal – die erste kontrollierte Ursprungsbezeichnung der modernen Weinwelt – ist ein kleines Weinbaugebiet im Nordosten Portugals. Hier werden seit alters her die Trauben für den Portwein angebaut. Der Weinbau hat hier eine Geschichte von mehr als 2000 Jahren. Die einzigartige Landschaft mit den steilen, terrassierten Schieferhängen ist (noch) geprägt durch gemischte Bepflanzungen und gehört zum Unesco Weltkulturerbe. Bis zu 100 autochtone Rebsorten prägen zusammen mit dem Terroir den typischen, unverwechselbaren Charakter der Weine.

Auf der Quinta do Crasto wird seit dem Jahr 1615 Weinbau betrieben. Heute sind 70 der insgesamt 130 ha mit Reben bepflanzt. Seit mehreren Jahren wird sukzessive von der traditionellen Mischpflanzung zur horizontalen Terrassenanlage übergegangen. Die Vinifizierung findet sowohl in den „Lagares“ (offene traditionelle Granitgärtanks) als auch in modernen Stahltanks statt und verbindet so den Terroir-Gedanken mit einem modernen Weinstil. Seit 1985 erzeugen Jorge und Leonor Ronquette neben den Cuvées ‚Flor de Crasto‘ und ‚Douro Red‘ viel beachtete Rebsorten- und Portweine.



Der ‚Flor de Crasto‘ ist ein handwerklich erzeugter Wein. Die Tinta Roriz-, Touriga Franca- und Touriga Nacional Trauben, die für diese Cuvée verwendet werden, stammen von alten Rebstöcken und gedeihen auf Schieferterrassen mit Südostausrichtung. Nach der Lese, die ausschließlich per Hand erfolgt, werden die Trauben 10 Tage in Stahltanks auf der Maische vergoren und teilweise in französischer Eiche ausgebaut. Das Ergebnis ist ein kräftig-roter Wein mit dem Duft von Erdbeeren, roten Beeren und einer deutlichen Würze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit mittlerem Körper, eleganter, frischer Beerenfrucht und ausbalancierten weichen Tanninen – Ein Wein für den täglichen Weingenuss!

1 Flasche (0,75 l) 6,95 €
(1 Liter = 9,33 €)

Mitglieder im Weinbund Berlin: CAVA – Cave du Conaisseur - DiVinum – Feinkost John – Paasburg's Wein aus Leidenschaft – Viniculture – Vinos y Tapas – Vinum Spezialitätenkontor – Wein & Glas Compagnie – Weinhandlung Hardy – Weinkeller