

Ripanço VR

Jahrgang: 2021
Erzeuger: José Maria da Fonseca
Art. Nr.: 260.104

Herkunftsland: Portugal
Region: Alentejo
Ort des Gutes: Reguengos



Auszeichnungen

Mundus Vini: Silber (Jg. 2013)
Decanter: 93 Punkte (Jg. 2014)
Falstaff Deutschland: 90 Punkte (Jg. 2013)

Weingut / Erzeuger

Besonderes Augenmerk verdient das Weingut José de Sousa, das sich in der Region Alentejo, im DOC-Gebiet Reguengos, befindet und gesondert von JM de Fonseca bewirtschaftet wird. Dieses Weingut zeigt exemplarisch die hohe Professionalität und den Qualitätsanspruch von José Maria da Fonseca. Hier wird unter anderem der Montado aus den typischen Rebsorten Trincadeira und Aragonez erzeugt. Dieser Wein ist weich und süffig und lässt im Glas die Sonne des Südens erstrahlen.

Das Weingut ist ebenfalls für seinen Ripanço bekannt, einen modernen Wein, der jedoch nach einer alten, traditionellen Methode hergestellt wird. Ein Teil der Trauben wird per Hand auf einem Holzgerüst entrappt, ein anderer Teil wird von der Sonne getrocknet und dehydriert. Dieser Prozess führt zu einem sehr weichen und angenehmen Wein, da die Bitterstoffe des Stielgerüsts nicht in den Wein gelangen. Das Weingut in Reguengos de Monsaraz nutzt dabei die alte römische Tradition der Weinferrmentation in Tongefäßen, kombiniert mit moderner Technologie. Diese Mischung aus Tradition und Moderne prägt den Charakter der Weine von José Maria da Fonseca.

Beschreibung

Farbe: leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen
Rebsorte: Aragonez, Trincadeira, Syrah, Alicante Bouschet
Charakteristik: Ausladende Fruchtnoten erinnern an Schwarzkirsche, Cassis und Himbeere. Die Holzreife gibt dem Wein komplexe Aromen von Schokolade, Buttertoast und Veilchen. Am Gaumen fruchtig, stilvoll und gut strukturiert bei einer animierenden Säure und geschliffenen Tanninen.
Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 13 % vol.
Restzucker: 5 g/l
Gesamtsäure: 5,8 g/l

Gastromische Empfehlungen

ideal zu rotem Fleisch, gegrilltem Gemüse, fettem Fisch, würzigem Hartkäse

Stand: 28.03.2024 12:27 Uhr