



CASA DA PASSARELLA, Gouveia

In Dão, genauer gesagt in der hoch gelegenen Unter-Region Serra da Estrela, liegt das Kleinod **Casa da Passarella**. 1892 wurde dieses Weingut gegründet, aus dem bald ein Dorf erwuchs. Denn die Eigentümer brauchten Arbeitskräfte für das Weingut, und so entstanden nicht nur Wohnhäuser, sondern auch eine Kirche und eine Schule. Zu Füßen des mit 1991 m höchsten Berges von Portugal, der **Serra da Estrela**, liegt das Weingut auf rund 700 m Höhe. Die vom Granit der Berge geprägten Rebflächen sind nicht zusammenhängend, sondern verstecken sich of umrahmt von kleinen Wäldern oder Baumreihen. Biodiversität wird hier gelebt.

In den kühlen Höhenlagen war es bis vor 2 Jahrzehnten schwierig, jedes Jahr die Trauben vollständig zur perfekten Reife zu bringen. Doch mit dem Klimawandel hat sich das geändert. Der einstige Nachteil wurde bald zu einem Vorteil: Den damals säuerlichen Weinen mit harten Gerbstoffen folgten moderne, ausdrucksstarke Weine mit feinem Säurespiel, großer Mineralität und moderatem Alkohol.

Dank einem begnadeten Kellermeister und Weingutsleiter, **Paulo Nunes**, der schon drei Mal zum **Winemaker of the Year** in Portugal gekürt wurde, zeigen die Weine eine ausdrucksstarke, burgundische Finesse mit hoher Komplexität. Anspruchsvolle, authentische Weine von hoher Strahlkraft, mit Persönlichkeit und Charakter. Seit Jahrzehnten pflegt man die Reben nach biologischen Prinzipien, inzwischen wurde die Zertifizierung beantragt. Diese sollte spätestens mit dem Jahrgang 2025 erfolgen.



Villa Oliveira Vinha Centenária 2018

Die limitierten Spitzenweine von Casa da Passarella werden unter der Namen Villa Oliveira vermarktet. Der Villa Oliveira Vinha Centenárias Pai d'Aviz aus dem Spitzen-Jahrgang 2018 ist ein Field Blend von mehr als 130 Jahre alten Reben (wie etwa Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro und anderen), der über 24 Monate in 2,500 L großen Holzfässern reifte. Das betörende, tiefgründige Bukett offenbart einen komplexen Duft aus reifer Beerenfrucht und Pflaumenmus, Zigarrenkiste, Tabak, Leder und Mokka. Auch am Gaumen ein ganz großes Spektakel, wuchtig kommt er rüber, und doch feinsinnig, frisch und doch reif, expressiv und hoch elegant, er zeigt Tiefe und Spannung im großartigen, ja spektakulären Finale. Unbedingt 1 Stunde vor Genuss belüften. Am besten zu dunklem Fleisch mit dichter Sauce.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2034
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	