

Syrah Lisboa 2020

Quinta de São Sebastião



Syrah-Best-Buy von der portugiesischen Atlantikküste. Was das junge Projekt Quinta de São Sebastião vor den Toren Lissabons an Kraft und Eleganz auf die Flasche gebracht hat, überzeugt auf ganzer Linie: "Best of Show" und Gold gab es von Mundus Vini!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Quinta de São Sebastião
Region	Lissabon
Rebsorte(n)	Syrah
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2026
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

"Best of Show Lisboa" - Mundus Vini Spring Tasting 2022

Wine in Black-Bewertung: 91 P

Lange Zeit wurde die Küstenregion Lisboa selbst von portugiesischen Gourmets ignoriert. Anerkannte Weinbauregion? Fehlanzeige! Was bis 2009 Estremadura hieß, galt als Gebiet, das eher Weine mit Masse statt Klasse hervorbrachte. Dabei exportierte man von hier bereits im 14. Jahrhundert Gewächse, die für ihre Langlebigkeit begehrt waren! Kein Wunder, bietet doch das vom Atlantik geprägte Klima hervorragende Bedingungen für Reben. Vor allem autochthone Rebsorten wie Baga auf der roten Seite gedeihen exzellent, aber auch internationale Sorten wie Syrah fühlen sich entlang der rauen Atlantikküste pudelwohl. Und so haben hier in den letzten Jahren engagierte Winzer heimlich still und leise unermüdlich an der Qualitätsschraube gedreht. Bestes Beispiel ist der feinwürzige Quinta de São Sebastião Syrah Lisboa 2020 - dahinter steckt das spannende Projekt um António Parente und Filipe Sevinato Pinto. Was die beiden hier an Frucht, Würze und Frische vinifiziert haben, überzeugte nicht nur unsere Einkäufer. Sondern auch die strenge Jury von Mundus Vini, die den eindrucksvollen Syrah mit dem raren Titel "Best of Show" und einer Goldmedaille ehrte!

Tasting Note

Schon bei der dichten, kirschroten Farbe mit violetten Reflexen ist man beeindruckt. Das Bouquet legt nach mit intensiven Aromen nach Süßkirsche und Brombeere auf der Fruchtseite, dazu feine würzigen Noten von schwarzen Oliven, frisch gemahlenem Pfeffer und Kräutern. Am Gaumen mit der typischen Syrah-Kraft, dabei aber außerordentlich stilvoll, frisch und facettenreich. Ein Syrah, der seine Küsten-Herkunft bestens repräsentiert.

Passt zu

Sehr gut zu kräftigem Wild wie Hirsch, Hase oder Wildschwein, aber auch zu geschmortem Zicklein, mediterran gegrilltem Gemüse oder Schafskäse ein Genuss.

Weingut

Die Quinta de São Sebastião ist in Arruda dos Vinhos ansässig, rund 40 Kilometer nördlich der portugiesischen Hauptstadt Porto. Das Anwesen blickt auf eine lange Geschichte zurück, stammt doch das historische Hauptgebäude, ein Herrenhaus, aus dem 18. Jahrhundert. Die moderne Geschichte des Projekts von António Parente begann mit dem ersten Weinjahrgang 2007. Einen Sprung zu noch mehr Qualität markiert das Jahr 2012: Man brachte den Weinkeller technologisch auf den neuesten Stand und holte zusätzlich den bekannten Önologen Filipe Sevinate Pinto an Bord.

Zum Weingut gehören heute 35 Hektar Land, der Rebsortenspiegel zeigt sich sowohl portugiesisch als auch international. Angepflanzt werden bei den roten Sorten Touriga Nacional und Tinta Roriz (Aragonês) sowie Syrah und Merlot. Auf der weißen Seite komplettieren die autochthone Arinto und Cercial das Portfolio. Das Klima ist beeinflusst durch den nahen Atlantik, der die Temperaturen im Sommer rebenfreundlich mildert. Das junge Projekt hat bereits zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen erhalten und schafft es dabei gleichwohl, überraschend preiswürdig zu sein. Im Auge behalten.

Vinifikation

Quinta de São Sebastião Syrah Lisboa 2020 besteht zu 100 % aus Syrah, die Reben gedeihen auf lehm- und kalkhaltigen Böden. Nach der Lese der Trauben wurden sie im Keller selektioniert und kalt mazeriert. Anschließend wurde der Wein bei 26 °C temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren. Es wurde bewusst auf den Ausbau in Holz verzichtet, um die primäre Frucht nicht zu maskieren.