



## «Tributo»

|                   |  |
|-------------------|--|
| Produzent         | Rui Reguinga   |
| Land/Gebiet       | Portugal/Tejo  |
| Appellation       | Vinho Regional Tejo  |
| Jahrgang          | 2022   |
| Produkt           | Rotweine   |
| Traubensorte(n)   | Syrah (80%), Grenache Noir (10%), Viognier (5%),<br>Mourvèdre (5%) |
| Ausbau            | 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut                     |
| Alkoholvolumen    | 14.5%  |
| Restzucker        | 0.5 g/l  |
| Trinktemperatur   | 17 bis 19 Grad   |
| Optimaler Genuss  | jetzt bis 2032   |
| Inhalt            | 75 cl  |
| Produzierte Menge | 2300 Flaschen  |
| Preis CHF         | 32.00  |

Die Syrah-Traube setzt ihren Siegeszug fort. Auch dort, wo sie früher nicht angebaut wurde, ergibt sie erstaunlich gute, manchmal sogar grossartige Weine – wie dieses Beispiel zeigt. Die Trauben stammen aus einem familieneigenen Kleinstreberg (0,75 ha), der von Rui Reguinga 2001 neu bestockt wurde. Ihm schwebte ein Wein vor, der ganz im nördlichen Rhône-Stil daherkommt und ein Tribut an die Region sein soll. Das gelang Rui aufs Vortrefflichste: Der «Tributo» ist ein faszinierender Wein von enormer Fülle und Komplexität. Er besteht aus 85 % Syrah, 10 % Grenache und 5 % Viognier, wobei von Jahr zu Jahr je nach Reife etwas Mourvèdre zugefügt werden, was allerdings weder deklariert noch kommuniziert wird. Der Ausbau erfolgt während zwölf Monaten in Barriques, bevor er weitere sechs Monate auf der Flasche reift. Statt mit schlanker Statur wartet dieser opulente Rotwein mit voller Beerenfrucht, feiner Mineralität und aromatischer Würzigkeit auf. Im Gaumen ungemein charmant, mit viel Fruchtextrakt und fein geschliffenen Tanninen.