

PORTUGIESER

Ein unkomplizierter und süffiger, frischer Schoppenwein.

Bedeutung:

Nach dem Spätburgunder und Dornfelder die dritt wichtigste Rotweinrebsorte in Deutschland. Die Anbaufläche liegt bei 4700 ha. Die regionalen Anbauswerpunkte liegen in der Pfalz, Rheinhessen und an der Ahr.

Anbau:

Er stellt geringe Ansprüche an Boden und Lage. Allerdings für feuchte und schwere Böden weniger geeignet. Die Trauben reifen früh und können als Qualitätswein auch schon mal in der ersten Septemberhälfte gelesen werden.

Ausbau/Geschmack:

Der Traubenmost wird vielfach umgehend oder nach kurzer Standzeit abgepresst und zu Weißherbst ausgebaut. Die hellrote Farbe legt diese Verwendung nahe. Die Rotweine vom Portugieser sind im Alkohol meist leichter als andere Rotweine.

Genuss:

Er ist, ohne allzu viel Tanin schon im Frühjahr ein harmonischer und gut trinkbarer Wein. Er kann auch etwas kühler getrunken werden. Im verhaltenen Duft finden sich Anklänge von Beerendüften. Er kann zu vielen Gerichten ein genügsamer Essensbegleiter sein.

Unsere Lieferanten:

Weingut Eppelmann, Stackeden