

LOIOS 2011

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
João Portugal Ramos Vinhos
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1993
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 40 ha plus Zugriff auf weitere 60 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
João Portugal Ramos
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
João Portugal Ramos
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Alentejano (Vinho Regional)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Vinho Regional

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Aragonêz (40 %), Trincadeira Preta (40 %), Castelão (20 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 4,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
47,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
90,00
- ▶ **ph** (ph)
3,60
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
12 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat mit 2 Ruten
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehm, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
36 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
300 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
500 mm
- ▶ **Art der Schöning** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Lachs / Fleisch: Kaninchen, Lamm, Rind / Käse: Hartkäse, Mittelalt, Mittelreif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Feinfruchtige Nase, erinnert im ersten Moment leicht an einen Premium-Beaujolais-Primeur; im Glas leuchtend violett; junger, vollmundiger und geschmeidiger Rotwein, den man leicht gekühlt sehr gut zu Lamm- und Rindersteaks servieren kann; mittlerer Abgang.

- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

Die Empfehlung zum Steak: Der »->Weinspion[WWLLinks][165]« empfiehlt in seinem Blog den LOIOS TINTO von João Portugal Ramos - J Portugal Ramos Vinhos dem portugiesischen Alentejo. Der »->hier[WWL][http://www.weinspion.de/2016/10/2011-loios-tinto-joao-portugal-ramos-vinhos/] im Original zu findende Beitrag lautet wie folgt:

„Die Tage werden länger, der Wein wird dunkler. Habe heute mal aus meinem eigenen Bestand eine „Etiketten-Auswahl“ getroffen. Die weiß-rote Flasche Loios Tinto stach mir nämlich schon länger ins Auge, ich fand aber leider nicht die Zeit, ihn in Ruhe zu betrachten. Im Handel definitiv ein Hingucker. Im Glas dann ebenfalls Farbe satt: Dunkles Violett mit Reflexen in Pink. Die Nase nicht ganz so üppig wie die Farbe vermuten ließ, dafür aber stimmig: fruchtige Noten von Kirsche und Rosinen mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen dann die Bestätigung: frische Säuerkirsche und rote Beeren, leicht hinterlegt mit Leder und erdigen Tönen. Mittlerer Körper und halblanger Abgang, begleitet von zurückhaltenden Gerbstoffen. Die Cuvée setzt sich zusammen aus Aragonez (40%), Trincadeira Preta 40% und diversen weiteren Rebsorten (20%). Stimmige Kombination.“

Vila Santa von der Ausstattungs-Gestaltung her schon mal ein Bonus vorab. Dezent zurückhaltend und doch markante Schrift in Rot vor Weiß mit leichter Prägung. Im Handel definitiv ein Hingucker. Im Glas dann ebenfalls Farbe satt: Dunkles Violett mit Reflexen in Pink. Die Nase nicht ganz so üppig wie die Farbe vermuten ließ, dafür aber stimmig: fruchtige Noten von Kirsche und Rosinen mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen dann die Bestätigung: frische Säuerkirsche und rote Beeren, leicht hinterlegt mit Leder und erdigen Tönen. Mittlerer Körper und halblanger Abgang, begleitet von zurückhaltenden Gerbstoffen. Die Cuvée setzt sich zusammen aus Aragonez (40%), Trincadeira Preta 40% und diversen weiteren Rebsorten (20%). Stimmige Kombination.

Der 2011er Loios Tinto von João Portugal Ramos Vinhos ist ein nicht allzu schwerer Rotwein ohne wuchtige Dominanz. Daher ist er der perfekte Begleiter in Rot zu gegrillten Klassikern wie Steaks, BBQ und anderen Fleischgerichten, deren feine Aromen nicht durch einen allzu komplexen Wein weggespült werden darf. Gehört für mich als gehobener Basiswein auf jede Karte der etablierten „Grillstationen“.