Luis Seabra Douro Xisto Cru Branco MAGNUM

Douro - Portugal

Avant garde-wijnmaker Luis Seabra had geen betere naam kunnen kiezen voor zijn adembenemend mooie witte Douro. Xisto is Portugees voor schist en verwijst naar het typische Douro-terroir dat de wijn reflecteert. Cru is niet alleen een knipoog naar het Franse classificatiesysteem, maar ook Portugees voor 'rauw', wat een prachtige typering is van Luis' pure, eerlijke, non-interventionistische werkwijze.

Luis' missie is namelijk om te laten zien dat de Douro - van oudsher vooral beroemd om z'n versterkte portwijnen - met z'n schisten en granieten bodems over ultieme terroir beschikt voor de productie van stille witte en rode wijnen van topniveau. Om dat terroir zo helder mogelijk te laten spreken in zijn wijnen, kiest Luis ervoor met zo min mogelijk make-up te werken tijdens het vinificatieproces.

De druiven (overwegend rabigato, aangevuld met andere lokale rassen) oogst Luis met de hand in diverse percelen in de oostelijke Douro Superior. De gemene deler tussen de verschillende percelen is een bodem bestaande uit mica-schist. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 80 jaar oud. Na de oogst laat Luis de druiven spontaan vergisten in gebruikte barriques. Vervolgens rijpt de wijn een jaar in grote vaten en nog vijf maanden in tank. De wijn ondergaat geen melkzuurvergisting en krijgt evenmin bâtonnage.

En zo bewijst Luis dat 'less' in dit geval absoluut 'more' is. De Xisto Cru is een indrukwekkende, gelaagde en verfijnde witte wijn, met tonen van citrus- en steenfruit, vuursteen, room en subtiel eiken, een ongekende precisie en focus en een eindeloze afdronk. Kortom, Chablis Grand

Cru-niveau uit de Douro! Op z'n best bij vis, schaal- en schelpdieren, of zachte, romige kazen.



Proefnotitie

Zeer complexe en verfijnde droge witte wijn met de geur van limoenschil, perzik, kweepeer, vanille en vuursteen. Heerlijk sappig en gelaagd in smaak met romigheid en mineraliteit in de lange finale.

Drinken bij

Indrukwekkende witte klassewijn om zo van te genieten. Fraai in combinatie met luxe (vis)gerechten, zoals gegrilde tarbot met boter en truffel, paella met langoustine of kwartel uit de oven.

Houdbaarheid

Drinken vanaf 3 jaar en houdbaar tot circa 10 jaar na de oogst

Druivenrassen

Donzelinho Branco, Rabigato, Códega, Gouveio

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl