

WEINGUT LANDUA



PORTUGIESER

Ob der Portugieser nun wirklich aus Portugal kommt, darüber streiten sich die Geister. Der Blaue Portugieser ist die in Rheinhessen traditionell angebaute Rotweinsorte. In manchen Gemeinden war früher ein Drittel der Rebfläche mit Portugieser bestockt. In den siebziger Jahren boomte jedoch der Weißweinanbau und drängte den Portugieser stark zurück. Erst in den Neunzigern sind die Roten in Rheinhessen wieder stark im Kommen, was sich auch in größeren Rotweinflächen niederschlägt.

Die Weine des Portugiesers sind hellrot, eher leicht und feinfruchtig. Im Abgang zeigen sie einen angenehmen Bitterton. In der Nase duftet er nach Erdbeeren, roten Johannisbeeren, Himbeeren, auf dem Gaumen sind auch würzige Noten von Pfeffer und Muskatnuß zu erschmecken. Auch als sommerfrischer Weißherbst brilliert der Portugieser.

Die Regel vom dunklen Fleisch zum roten Wein sollte man beim Portugieser nicht ganz so genau nehmen. Da er mehr zu den leichten Rotweinen zählt, mundet er hervorragend in der leichteren Küche. Zu Kalbfleisch, gebraten oder braisiert, aber auch zu gebratener Ente und Hähnchen harmoniert ein trocken bis halbtrocken ausgebauter Portugieser.