

2020 ALVORONE

QUINTA DE SOALHEIRO - MINHO, PORTUGAL



Zusammen mit einer Gruppe junger Winzer hat sich das Soalheiro-Team an etwas Neues gewagt. Inspiriert von der Amarone-Produktion, wurden Alvarinho-Trauben angetrocknet, um den Zucker- und Säuregehalt zu konzentrieren. Nach drei bis vier Wochen Trocknungszeit, werden die Trauben gepresst und der hohe Zuckergehalt sorgt für einiges an Alkohol. Reifen darf der Alvorone für ein Jahr in neuen Holzfässern. Das Ergebnis hat eine recht intensive Farbe im Glas mit beeindruckenden Aromen. Unter anderem Noten von Holz, Honig und reifen Früchten. Der Alvorone kann mit oder ohne Essen genossen werden...

REBSORTE Albariño / Alvarinho	APPELLATION Vinho Regional de Monção e Melgaço	ALKOHOLGEHALT 14,5 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Nein	VEGAN Ja
AUSBAU gebrauchtes Eichenholzfass	REGION Vinho Verde	RESTZUCKER < 3 g/l	GLASEMPFEHLUNG Universalglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA kontinental, atlantisch	LAND Portugal	GESAMTSÄURE 6,3 g/l	TRINKTEMPERATUR 9-12°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN verwitterter Granit	ANBAU Bio	PH-WERT 3,50	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2034	ABFÜLLER VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. 100 - 200 Meter	INTERNATIONALE BEWERTUNG -	VERSCHLUSS Naturkork	IMPORTEUR Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg

QUINTA DE SOALHEIRO

Es ist schon erstaunlich, wie lange eine Handvoll Weine einen ganzen Weinstil prägen können. So geschehen im Norden Portugals mit dem Vinho Verde. Da dachte man, der Wein müsse moussieren, eine leichte Süße aufweisen und ansonsten eher neutral, leicht und frisch sein. Einer, der der Weinwelt zei...

