



WEIN AM LIMIT

EST. 2012

2019 ALVARINHO ESPUMANTE - BRUTO BARRICA

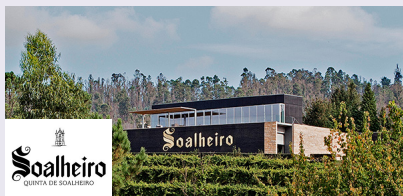
QUINTA DE SOALHEIRO - MINHO, PORTUGAL



Nach dem Erfolg des ersten Alvarinho Schaumweins waren Luís und sein Team neugierig auf die Ausdrucksmöglichkeiten der Rebsorte nach einer Gärung im Fass. Der Espumante Bruto Barrica ist ein Schaumwein mit einem ausgeprägten und eleganten Charakter durch die lange Reifung. Die erste Gärung findet in Eichenholz statt und der Grundwein reift für 12 Monate in den Fässern. Das führt zu einer großartigen geschmacklichen Komplexität mit einer wunderbar cremigen Textur und einem sehr langen Abgang. Die zweite Gärung erfolgt für 36 Monate in der Flasche und hebt die weniger fruchtigen Eigenschaft...

REBSORTE Albariño / Alvarinho	APPELLATION Vinho Espumante IGP Minho	ALKOHOLGEHALT 12 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Nein	VEGAN Ja
AUSBAU gebrauchtes Eichenholzfass	REGION Vinho Verde	RESTZUCKER 3 g/l	GLASEMPFEHLUNG Universalglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA semi-kontinental	LAND Portugal	GESAMTSÄURE 6,6 g/l	TRINKTEMPERATUR 6-9°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN Granit, Ton	ANBAU naturnah und nachhaltig	PH-WERT 3,13	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2034	ABFÜLLER VinoSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. 125 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...