



WEIN AM LIMIT

EST. 2012

2023 ALVARINHO - GRANIT DOPPELMAGNUM

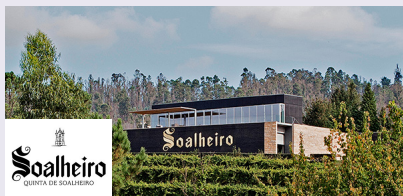
QUINTA DE SOALHEIRO - MINHO, PORTUGAL



Im Zeichen der Mineralität Ganz im Zeichen der Mineralität bietet dieser Alvarinho weniger Frucht als die anderen Alvarinhos des Hauses. Die Trauben stammen von speziell ausgewählten, auf Granit wachsenden Reben, die auf über 400 Meter über dem Meeresspiegel wachsen. Je höher Alvarinho wächst, desto mineralischer und weniger fruchtbetont ist der spätere Wein. In den massiven steinigen Böden müssen die Reben tief wurzeln, um an Wasser und Nährstoffe zu kommen. Nach der Lese wird der Most in Edelstahltanks ausgebaut, damit der natürliche, fruchtige Charakter der Rebsorte nicht die feine Min...

REBSORTE Albariño / Alvarinho	APPELLATION Vinho Regional de Monção e Melgaço	ALKOHOLGEHALT 13 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Nein	VEGAN Nein
AUSBAU Edelstahl	REGION Vinho Verde	RESTZUCKER < 3 g/l	GLASEMPFEHLUNG Universalglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA kontinental, atlantisch	LAND Portugal	GESAMTSÄURE 5,6 g/l	TRINKTEMPERATUR 9-12°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN verwitterter Granit	ANBAU naturnah und nachhaltig	PH-WERT -	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2034	ABFÜLLER VinoSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. 400 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...