



WEIN AM LIMIT

EST. 2012

2022 ALVARINHO - COTA 27

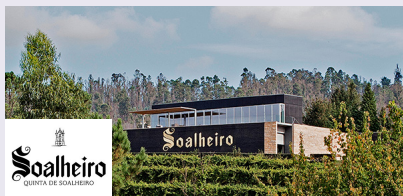
QUINTA DE SOALHEIRO - MINHO, PORTUGAL



Debüt Die Trauben werden selektiv von Hand geerntet und stammen aus Parzellen in der Nähe des Flusses Minho, in den unteren Ebenen des bezaubernden Tals von Monção und Melgaço auf 27 Meter Höhe. Der Most gärt in französischen Fuderfässern und reift anschließend für 9 Monate in gebrauchten 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche und in Edelstahltanks. Daraufhin ruht der Wein nach der Füllung für 6 Monate in der Flasche. Subtil, frisch & verführerisch Strahlend, mit einer intensiven, strohgelben Farbe mit goldenen Reflexen schimmert der Wein im Glas. Dabei strömt ein verführerische...

REBSORTE Albariño / Alvarinho	APPELLATION Vinho Regional Minho	ALKOHOLGEHALT 12 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Nein	VEGAN Ja
AUSBAU gebrauchtes Fuder, Edelstahl	REGION Vinho Verde	RESTZUCKER < 1 g/l	GLASEMPFEHLUNG Universalglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA kontinental, atlantisch	LAND Portugal	GESAMTSÄURE 5,6 g/l	TRINKTEMPERATUR 10-12°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN verwitterter Granit	ANBAU naturnah und nachhaltig	PH-WERT 3,52	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2029	ABFÜLLER VinoSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. 27 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...