

2025 ALVARINHO - GRANIT

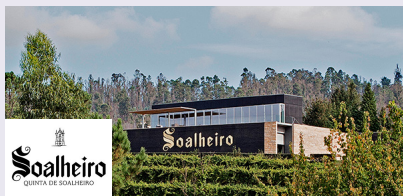
QUINTA DE SOALHEIRO - MINHO, PORTUGAL



Im Zeichen des Granits Dieser Alvarinho tanzt aus der Reihe: weniger Frucht, dafür mehr Geradlinigkeit, Mineralität und Tiefe. Statt opulenter Aromen zeigt er sich in puristischer Klarheit. Geprägt von dem, was unter seinen Wurzeln liegt: Granit. Die Reben wachsen auf ausgesuchten, hoch gelegenen Parzellen in Monção e Melgaço, auf über 400 Metern Höhe. Je höher der Weinberg, desto kühler die Nächte und desto mineralischer und frischer das Ergebnis. Die kargen Böden zwingen die Reben, tief ins Gestein zu wurzeln, auf der Suche nach Wasser und Nährstoffen. Diese Mühe schmeckt man: Die Fru...

REBSORTE Alvarinho	APPELLATION Vinho Regional de Monção e Melgaço	ALKOHOLGEHALT 12,5 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Nein	VEGAN Ja
AUSBAU Edelstahltank	REGION Minho	RESTZUCKER < 1 g/l	GLASEMPFEHLUNG Universalglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA kontinental mit atlantischem Einfluss	LAND Portugal	GESAMTSÄURE 6,7 g/l	TRINKTEMPERATUR 9-12°	NÄHRWERTTABELLE https://elabel.scantrust.co...
BODEN verwitterter Granit	ANBAU naturnah und nachhaltig	PH-WERT 3,23	TRINKZEITFENSTER 2026-2031	ABFÜLLER VinoSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. 300 - 400 Meter	INTERNATIONALE BEWERTUNG -	VERSCHLUSS Naturkork	IMPORTEUR Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg

QUINTA DE SOALHEIRO



Die Stilikonen 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. Die Familie...