

# 2022 Alvarinho - Classic

## QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Geschützt von den Bergketten im Norden und Süden, liegen die kleinen Parzellen in einem Talkessel. Das dortige Mikroklima sorgt für eine gute Mischung aus genügend Niederschlag und trockenen Perioden mit hohen Temperaturen und Sonnenschein. Die Trauben wachsen in Portugals nördlichster Anbauregion Monção e Melgaço auf vorwiegend granithaltigen Böden. Das Klima hier mit heißen Tagen und kalten Nächten sorgt für perfekte Reife mit moderatem Alkohol bei gleichzeitig präsenter Säure. Der Clássico von Soalheiro wurde erstmalig 1982 von João Antonio Cerdeira, Vater von António Luís, kreiert. Pure Zitrusfrucht, mit einer von Granit geprägten steinigen Aromatik. Von Hand in kleine Boxen gelesen und umgehend kühl und schonend verarbeitet, damit die Qualität des Lesematerials erhalten und konzentriert wird. Mit enormem Trinkfluss ausgestattet, ist er der perfekte Sundowner bzw. Aperitif. Wer mag, isst dazu etwas Seafood vom Grill, leichten Gemüsegerichten oder gereiften Käse. Eine Benchmark dieser Rebsorte!

<b>Rebsorte</b> Alvarinho	<b>Region</b> Vinho Verde	<b>Restzucker</b> < 4 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinental mit atlantischem Einfluss	<b>Appellation</b> Monção e Melgaço, Vinho Verde DOC	<b>Säure</b> 6,7 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> verwitterter Granit	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
<b>Höhe über N.N.</b> 100 - 200 Meter	<b>Ausbau</b> im Edelstahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



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 zeigen wollte, dass Vinho Verde auch ganz anders schmecken kann, war João Antonio Cerdeira. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.