

2019 Espumante Bruto Barrica

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, 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 Eigenschaften der Rebsorte hervor. Tertiäre Aromen stehen ganz klar im Vordergrund. Nicht nur als Aperitiv, sondern vor allem als Essenbegleiter zu gegrilltem Fleisch oder Gemüse ein absoluter Hochgenuss. Dieser Schäumer zeigt was Alvarinho kann!!

Rebsorte Alvarinho	Region Vinho Verde	Restzucker 3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-8°	Internationale Bewertungen
Klima semi-kontinental	Appellation Vinho Espumante IGP Minho	Säure 6,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Granit, Sand, Ton und Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch VinoSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 125 Meter	Ausbau 1. Gärung im Holzfass 2. Gärung in der Flasche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.