

# 2020 Alvarinho Reserva

## QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Kennzeichnend für den Jahrgang 2020 war ein deutlich früherer Beginn der Wachstumsperiode - die ersten Knospen kamen zwei Wochen früher als im Durchschnitt - und eine kühlere, mildere, dadurch langsamere Reifepériode Ende August. Dies führte zu aromatischer und geschmacklicher Frische in allen Weinen. Die Trauben für die Reserva wurden per Hand gelesen und in Fässern aus französischer Eiche vergoren. Für die Fässer wird jedes Jahr ein Anteil von 25% Neuholz verwendet, der Rest war bereits mehrfach belegt und teilweise mehr als 20 Jahre alt. Einige Fässer wurden bereits bei den ersten Versuchen 1995 verwendet. Der Wein verbleibt 12 Monate im Holz auf der Feinhefe und wird gelegentlich aufgerührt (Bâtonnage). Die große Kunst der Familie Cerdeiro ist hier, die feinen Fruchtaromen des Alvarinho nicht zu überlagern. Der Wein gewinnt enorm an Tiefe und Körper. Die Reserva ist der perfekte Food-Wein, begleitet nicht nur Fisch und weißes Fleisch sondern ohne weiteres auch Wild- und Lammgerichte. Genial ist die Kombination mit Sahnesaucen und Pilzen.

<b>Rebsorte</b> Alvarinho	<b>Region</b> Vinho Verde	<b>Restzucker</b> <2 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> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 15 bis 20 Jahre
<b>Boden</b> verwitterter Granit	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
<b>Höhe über N.N.</b> 100 - 200 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in franz. Barriques (25% Neuholz)	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<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.