

# 2021 Revirado

## QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Revirado bedeutet im portugiesischen sprichwörtlich "Umgedreht". Dieser Name kommt nicht von irgendwo. Der Name kommt von dem Schleuderfass, in dem der Wein gärt und lagert. Das heißt der Wein wird regelmäßig wie ein Juicy Kebab Spieß gedreht und bewegt. Die Beeren für den Wein stammen aus 350 Meter hohen Parzellen und werden als ganze Trauben gepresst. Daraufhin wird der Most spontan im Schleuderfass vergoren. Dieses Fass sorgt für einen regelmäßigen Kontakt zwischen Feinhefe und Wein, dieser stetige Kontakt sorgt für ein cremig-weiches Mundgefühl mit einer köstlichen, schmackhaften Umami Note. Die Nase ist geprägt von einer ausdrucksstarken Reduktion mit Noten von Feuerstein, grünen Äpfeln, Zitrone und Limette. Im Mund hat der Revirado ein ausgeprägtes mineralisches Profil und eine einzigartige Komplexität, die durch den Ausbau in Eichenfässern noch verstärkt wird. Wow! Ein "mind blowing und next level" Alvarinho mit reichlich Punch und Druck im Glas. Ein perfekter Essensbegleiter zu geräuchertem Fisch, frischen Austern und Gambas al Ajillo. "Um Alvarinho para se apaixonar!"

<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> Vinho Verde DOC	<b>Säure</b> 6,00 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> verwitterter Granit	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 11%	<b>Empfohlenes Glas</b> Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
<b>Höhe über N.N.</b> 350 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in gebrauchten Holzfässern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit GmbH, 22529 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.