

# ALVARINHO „GRANIT“

QUINTA DE SOALHEIRO - MINHO, PORTUGAL



Dieser sehr feine und elegante Alvarhino stammt aus höheren, kühleren Lagen mit hartem Granitboden. Ein anspruchsvolles Terrain für die Reben, daß einen mehr gradlinigen Stil hervorbringt. Der „Granit“ ist von glockenklarer Präzision, mineralischer Anmutung und hat einen steinigen, bzw. weniger fruchtigen Charakter als der Soalheiro Classic. Trocken, steinig, pur und klar.

<b>ANBAUGEBIET</b> Sub Regiao de Monção e Melgaço	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, herb	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 0 -5 Jahre
<b>APPELLATION</b> Vinho Verde DOP	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 400 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Vinusoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Weissweinglas
<b>KLIMA</b> Kontinental mit atlantischem Einfluss	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Handlese. 48 Stunden Klärung des Mosts. Temperatur gesteuerte Gärung	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Verwitteter Granit	<b>REBSORTE</b> Alvarinho	<b>AUSBAU</b> Im Edelstahltank auf der Feinhefe mit Bättonnage (Aufrühren der Hefe)	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 9 - 12° C



Die Besonderheit der nördlichsten Region Portugals, die Gegend um Moncao e Melgaco, erkannte Joao Antonio Cerdeira bereits 1974: Harte Granitböden und atlantisches Klima. Deswegen pflanzte er den Alvarinho, die beste Sorte des Vinhos Verdes, des grünen Weines. Seine Passion und der hohe Qualitätsanspruch werden durch seinen Sohn, Luis Cerdeira, konsequent weitergeführt. Auf diesem Weingut entstehen in Zusammenarbeit mit Multitalent Dirk van der Niepoort charaktervolle Weine, die zu den besten Lusitaniens gehören. Unter Experten ist die Quinta Soalheiro die Erste unter Gleichen! Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.