

2020 Pé Franco

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Pé Franco bedeutet "ungepfropft" und bezieht sich auf die Tatsache, dass dieser Wein von ungepfropften Rebstöcken stammt. Ein Wein, der die Erfahrung widerspiegelt, die im Weinberg begann und in dieser Flasche endet. Die Trauben werden entrappt und gären etwa zwei Wochen lang auf den Schalen. Danach wird die Maische abgepresst und der Jungwein in Fässern gelegt, wo er seine Gärung beendet und reift. Anstatt die Hefe aufzurühren, was man als Bâtonnage bezeichnet, werden die Fässer regelmäßig komplett bewegt, um eine möglichst vollständige Durchmischung der Feinhefe mit dem Wein zu ermöglichen. Das Ergebnis ist ein Alvarinho mit dichter Struktur und Komplexität.

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Rebsorte Alvarinho | Region Vinho Verde | Restzucker < 3 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 9-12° | Internationale Bewertungen |
| Klima kontinental mit atlantischem Einfluss | Appellation Sub Regiao de Monção e Melgaço | Säure 5,4 g/l | Dekantieren / Karaffieren Nein | Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre |
| Boden verwitterter Granit | Anbau Bio, PT-BIO-02 | Alkoholgehalt 12,5% | Empfohlenes Glas Weissweinglas | Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo |
| Höhe über N.N. 100 - 200 Meter | Ausbau in Fässern aus Kastanienholz | 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.