

2022 Alvarinho - Nature

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Wir haben es kommen sehen, denn die Entwicklung zu naturbelassenen Weinen macht auch vor Luis Cerdeira und seinem Team nicht halt. Im Gegensatz zu den anderen Weinen der Kollektion hat der "Nature" seine rassige Säure durch die malolaktische Gärung gegen ein weicheres Säuregerüst eingetauscht. Er stammt aus organisch bewirtschafteten Weingärten und wird unbehandelt, ungefiltert und ohne zusätzliche Schwefelzugabe abgefüllt. Knochentrocken und präzise wie alle Weine der Quinta, aber komplett "out of the box". Ein cremiges, weiches Mundgefühl wird von einem irren Mineralaroma und herben Früchten begleitet. Ein Wein wie eine Reise zu einem anderen Geschmacksstern.

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Rebsorte Alvarinho | Region Vinho Verde | Restzucker <1 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 9-12° | Internationale Bewertungen |
| Klima kontinental mit atlantischem Einfluss | Appellation Sub Regiao de Monção e Melgaço | Säure 6,3 g/l | Dekantieren / Karaffieren Nein | Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre |
| Boden verwitterter Granit | Anbau Bio, PT-BIO-02 | Alkoholgehalt 12% | Empfohlenes Glas Weissweinglas | Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo |
| Höhe über N.N. 100 - 200 Meter | Ausbau Ausbau im Edelstahltank | 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.