

2021 Alvarinho - Reserva

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Der Alvarinho Reserva begann 1995 als Experiment. Man wollte wissen, wie sich Alvarinho in französischer Eiche entwickelt. Nach vielen Experimenten wurde 2006 der heutige Stil der Reserva entwickelt. Da es den Wein immer noch gibt, war es wohl nicht das schlechteste Experiment. Da der Holzeinsatz die feine Struktur des Alvarinho nicht überdeckt, zeigt sich die Essenz der Rebsorte. Das Holz ist wunderbar integriert und ergänzt die Aromatik des Alvarinho, während es dem ganzen Konstrukt Struktur und Komplexität verleiht. Der Wein verbleibt 12 Monate im Holz auf der Feinhefe und wird gelegentlich aufgerührt (Bâtonnage). 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.

Rebsorte Alvarinho	Region Vinho Verde	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Monção e Melgaço, Vinho Verde DOC	Säure 6,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 100 - 200 Meter	Ausbau Barriques (25% Neuholz)	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.