

Alvarinho Pet Nat

QUINTA DE SOALHEIRO - SUB REGIAO DE MONÇÃO E MELGAÇO E MELGAÇO VINHO VERDE



António Luís' Freude am Ausprobieren und Experimentieren mit verschiedenen Weinstilen, Vinifikationsmethoden und Ausbaumöglichkeiten führte dazu, dass es auf der Quinta Soalheiro mittlerweile ein "Soalheiro Innovation Centre" gibt. Eines seiner neuesten Projekte ist ein Pet-Nat aus 100% Alvarinho, der in Zusammenarbeit mit Hugo, dem Betreiber der Bar Candelabro in Porto, entwickelt wurde. Gegen Ende der alkoholischen Gärung, wenn der Wein nur noch ca. 20 g/l Restzucker enthält, wird dieser in Flaschen gefüllt und vergärt dort zu Ende. Es wird nicht degorgiert oder noch einmal Zucker hinzugefügt. Der fertige Schaumwein bleibt dadurch trüb und erhält das für diesen Weinstil typische Geschmacksprofil. Leicht, frisch und lebhaft ist er die perfekte unkomplizierte Wahl als entspannter Aperitif am Nachmittag. Oder schon früher; es kommt halt darauf an, wann der Tag beginnt. Eine Erwachsenenlimo, die Freude macht.

Rebsorte Alvarinho	Region Sub Regiao de Monção e Melgaço, Vinho Verde	Restzucker 14,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-8°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Vinho Espumante IG Minho	Säure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 2 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Schaumweinglas	Abgefüllt durch VinoSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 152 Meter	Ausbau 1. Gärung im Stahltank. 2. Gärung in der Flasche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	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.