

2022 Alvarinho - Granit

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Ganz im Zeichen der Mineralität bietet dieser Alvarinho weniger Frucht, als die anderen Alvarinhos des Hauses. Die Säure enthüllt eine ganz ungewöhnliche Dimension des portugiesischen Klassikers. Die Trauben stammen von speziell ausgewählten, auf Granit wachsenden Reben, die auf über 400 Meter über dem Meeresspiegel wachsen. Je höher Alvarinho wächst, desto mineralischer und weniger fruchtlastig ist der spätere Wein. In den massiven steinigen Böden müssen die Reben tief wurzeln, um an Wasser und Nährstoffe zu kommen. Der Most wird in Edelstahltanks ausgebaut, damit der natürliche fruchtige Charakter der Rebsorte nicht die feine Mineralität überdeckt, die in diesem Wein die Hauptrolle spielt. Niagaratrinkfluss mit kristallklarer Struktur und sehr präzise am Gaumen. Fast salzig in seiner Mineralität, mit dezenteren Fruchtaromen als der Soalheiro Classic. Klasse zur mediterranen Küche, perfekt zu Sardinien vom Grill mit Meersalz und Zitronen. Maravilhoso!

Rebsorte Alvarinho	Region Vinho Verde	Restzucker < 3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Monção e Melgaço, Vinho Verde DOC	Säure 7,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 300 - 400 Meter	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.