

2021 Alvarinho - Classic

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Der Classico von Soalheiro wurde das erste Mal 1982 vom Vater von Luis Cerdeira kreiert! Die Trauben wachsen in Portugals nördlichster Anbauregion Monção e Melgaço auf vorwiegend granithaltigen Böden. Das Klima hier mit heißen Tagen und kalten Nächten sorgt für perfekte Reife mit moderatem Alkohol bei gleichzeitig präsenter Säure. Pure Limonen- und Zitrusfrucht, mit einer vom Granitboden steinigen Aromatik. Die Alvarinho-Beeren wurden von Hand gelesen, schnell, schonend und kühl verarbeitet, damit die Qualität des Lesematerials erhalten und konzentriert wird. Mit enormem Trinkfluss ausgestattet ist er der perfekte Sundowner. Wer mag, isst dazu etwas Seafood oder Crudités mit Vinaigrette. Eine Benchmark dieser Rebsorte!

Rebsorte Alvarinho	Region Vinho Verde	Restzucker <4 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Monção e Melgaço, Vinho Verde DOC	Säure 6,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 100 - 200 Meter	Ausbau im Edelstahltank	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.