

Alvarinho Espumante - Bruto

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Eine tolle Alternative zu gängigen Schaumweinen und einzigartige Spezialität des Alvarinhos. Sehr weich mit einer feinen Perlung ausgestattet. Eine warme Nase mit feiner Röstnote (Toast) und der Limonenfrucht des Alvarinhos. Konsequenz trocken und animierend saftig.

Rebsorte Alvarinho	Region Vinho Verde	Restzucker < 3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-8°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Vinho Espumante IG Minho	Säure	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 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. 100 - 200 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.