

2022 Alvarinho - Primeiras Vinhas

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Das Lesegut stammt aus der ältesten und namensgebenden Parzelle des Weinguts. Bereits 1974 wurden dort die ersten Reben der Quinta de Soalheiro von Luis Vater gepflanzt. Bei diesem Wein geht Luis bewusst einen eigenwilligen Weg. Die Trauben aus den biologisch bewirtschafteten Weinbergen werden von Hand gelesen und mit wilden Hefen spontan vergoren. Etwa 15% des Weines reifen danach im gebrauchten Holzfass. Ein kleiner Teil wurde sogar komplett im Fuderfass ausgebaut. Eine komplexe, tiefgründige Variante des ansonsten fruchtigen Alvarinhos. Monção und Melgaço, das nördlichste Gebiet Portugals, wird von einer Reihe von Bergen geschützt, die ein perfektes Zusammenspiel von Niederschlägen, Temperatur und der für die optimale Reifung der Alvarinho-Trauben erforderlichen Anzahl von Sonnenstunden ermöglichen. Die vielen Sonnenstrahlen gaben der Parzelle ihren Namen: "soalheiro", was so viel wie "sonnig" bedeutet.

Rebsorte Alvarinho	Region Vinho Verde	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Monção e Melgaço, Vinho Verde DOC	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 10 bis 15 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. 100 - 200 Meter	Ausbau 85% Ausbau im Edeltank und 15% im Holzfass	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.