

# 2022 Alvarinho - Clássico Doppelmagnum

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Soalheiro Alvarinho trägt den Spitznamen "Clássico", da es der erste Wein war, den die Familie produziert hat. Seit 1982 gibt es nun diesen Klassiker, der einst von Luis Cerdeiras Vater kreiert wurde. Die Trauben wachsen in Portugals nördlichster Anbauregion Monção e Melgaço auf vorwiegend granithaltigen Böden. Das dortige Klima mit heißen Tagen und kalten Nächten sorgt für die perfekte Reife mit moderatem Alkohol bei gleichzeitig präsender Säure. Pure Limonen- und Zitrusfrucht, mit einer vom Granitboden beeinflussten Aromatik. Die Alvarinho-Beeren wurden von Hand gelesen, schnell, schonend und kühl verarbeitet, damit die Qualität des Lesematerials erhalten bleibt. Mit enormem Trinkfluss ausgestattet, ist er der perfekte Sundowner. Wer mag, isst dazu etwas Seafood oder Crudités mit Vinaigrette. Eine Benchmark dieser Rebsorte!

<b>Rebsorte</b> Alvarinho	<b>Region</b> Vinho Verde	<b>Restzucker</b> < 3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinental mit atlantischem Einfluss	<b>Appellation</b> Monção e Melgaço, Vinho Verde DOC	<b>Säure</b> 6,4 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> verwitterter Granit	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
<b>Höhe über N.N.</b> 100 - 200 Meter	<b>Ausbau</b> im Edelstahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.