

Soalheiro Espumante - Bruto Rosé

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Touriga Nacional, mit ihrer intensiven Farbe und ihrem fruchtigen Aroma gilt als eine der besten Rebsorten Portugals. Allerdings hat sie ihre Wurzeln normalerweise im Douro Tal und im hoch gelegenen Dao. Luis und sein Team sind seit jeher von großer Neugier und Leidenschaft für ihr Metier geprägt. Ständig mit neuen Ideen. Das gilt auch für den Bruto Rosé aus Touriga Nacional der in Monção und Melgaço wächst. Im Zusammenspiel mit Alvarinho und etwas Pinot Noir erhält man einen leichten, frischen Schaumwein. Die Pinot Noir Trauben wachsen in Atlantiknähe, Alvarinho und Touriga Nacional stammen von höher gelegenen Weinbergen aus dem Landesinneren. Dadurch behalten sie die für Schaumwein benötigte Säure und gleichzeitig ihre aromatischen Qualitäten. Die drei Rebsorten werden getrennt ausgebaut, geblendet und anschließend für die zweite Gärung in Flaschen gefüllt. Nach spätestens 9 Monaten wird degorgiert, um die strahlende Fruchtigkeit zu erhalten. Der pink und gleichzeitig elegant lachsfarbene Espumante hat ein Aroma wie ein Korb hellroter Früchte wie Johannisbeeren und Erdbeeren, dazu kommen ätherische Kräuterdüfte. Am Gaumen frisch und mineralisch, eignet er sich als Aperitif, zum Feiern, zu Krustentieren und ist perfekt zu Sushi.

Rebsorte Alvarinho, Pinot Noir, Touriga Nacional	Region Vinho Verde	Restzucker 7,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-8°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Vinho Espumante IGP Minho	Säure 5,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Schaumweinglas	Abgefüllt durch VinoSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 152 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.