

AGUARDIENTE BAGACEIRA VELHA

QUINTA DE SOALHEIRO - MINHO, PORTUGAL



Aus ausgesuchten Partien und Lagen der Sorte Alvarinho vergärt der Trester ca. 1 Monat lang. Nach einer langsamen und schonenden Destillation reift der Aguardente 20 Jahre zuerst in neuen und am Ende seiner Reife in gebrauchten Eichenholzfässern. Ein sehr trockener Tresterbrand, mit einem extrem langen und intensiven Geschmack. Ein komplexes Bukett von Toffee, gerösteten Haselnüssen, Honig und zarter Bitterschokolade findet sich in der Nase. Großartig!

ANBAUGEBIET Minho	CHARAKTER Trocken	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 20 Jahre und mehr
APPELLATION Melgaço, Monção	HÖHE ÜBER NN 566 Meter	ABGEFÜLLT DURCH VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo	EMPFOHLENES TRINKGLAS
KLIMA atlantisch	ALKOHOL 47,5 %	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite	KARAFFIEREN Nein
BODEN Granit	REBSORTE Alvarinho	AUSBAU in neuen und gebrauchten Eichenfässern	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR



Die Besonderheit der nördlichsten Region Portugals, die Gegend um Moncao e Melgaco, erkannte Joao Antonio Cerdeira bereits 1974: Harte Granitböden und atlantisches Klima. Deswegen pflanzte er den Alvarinho, die beste Sorte des Vinhos Verdes, des grünen Weines. Seine Passion und der hohe Qualitätsanspruch werden durch seinen Sohn, Luis Cerdeira, konsequent weitergeführt. Auf diesem Weingut entstehen in Zusammenarbeit mit Multitalent Dirk van der Niepoort charaktervolle Weine, die zu den besten Lusitaniens gehören. Unter Experten ist die Quinta Soalheiro die Erste unter Gleichen!

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.