

2020 Alvarinho "Granit" Magnum

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Dieser sehr feine und elegante Alvarinho stammt aus höheren, kühleren Lagen mit hartem Granitboden. Ein anspruchsvolles Terrain für die Reben, dass einen mehr geradlinigen Stil hervorbringt. Der "Granit" ist von glockenklarer Präzision, mineralischer Anmutung und hat einen steinigen, beziehungsweise weniger fruchtigen Charakter als der Soalheiro Classic. Trocken, steinig, pur und klar.

Rebsorte Alvarinho	Region Vinho Verde	Restzucker <3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen 91 P. Mark Squires (Robert Parker Wine Advocate)
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Vinho Regional de Monção e Melgaço	Säure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 300 Meter	Ausbau Ausbau im Edelstahltank	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.