

2019 ALVARINHO "TERRAMATTER"

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Der Terramatter - Mutter Erde - ist ein außergewöhnlicher, sehr limitierter Alvarinho, dessen Trauben aus biologischem Anbau stammen. Das Mikroklima in diesen Alvarinho-Weingärten ist ein besonderes. Melgaço, die nördlichste Region Portugals und durch Gebirgszüge geschützt, bietet die besten Voraussetzungen für eine optimale Reifung der Alvarinho-Trauben. Er wurde nicht filtriert und nur sehr gering geschwefelt vor der Abfüllung. Deswegen hat er eine leicht trübe und leuchtende Farbe. Mit einem Kräuteraroma von Melisse, Minze und mehligem Äpfel eröffnen sich völlig neue Geschmackswelten für diese Sorte. Trotz seines moderaten Alkoholgehaltes bietet er einen reichhaltigen, intensiven Geschmack. Der teilweise biologische Säureabbau in Kastanienholz-Fässern (traditionelle Fässer der Minho-Region) und die frühe Lese der Trauben zeichnen den Charakter des Weines.

Rebsorte Alvarinho	Region Vinho Verde	Restzucker	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Sub Regiao de Monção e Melgaço	Säure 5,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 100 - 200 Meter	Ausbau Ausbau im Edeltank & BSA im Kastanienholzfass	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.