

2021 Alvarinho Docil 9

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Die Inspiration für diesen Wein sind die restsüßen Rieslinge von der Saar, die Luis Cerdeira sehr liebt. Diese Liebe teilt er mit Dirk van der Niepoort mit dem er gemeinsam diesen Wein produziert. Alvarinho ist geschmacklich dem deutschen Riesling sehr ähnlich, man verwechselte ihn lange Zeit sogar damit. Die Süße wird durch die knackige Säure wunderbar ausbalanciert. Mit dem niedrigen Alkoholgehalt, ist der Wein prädestiniert als fruchtiger Durstlöscher, die Fruchtsüße macht ihn zum perfect match für spicy Thai Food, zum Beispiel Green Mango Salad mit Chili und rohen Krabben, aber auch toll zu gereiften, kräftigen Käsen.

Rebsorte Alvarinho	Region Vinho Verde	Restzucker 46,9 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Vinho Regional Minho	Säure 7,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 9%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 100 - 200 Meter	Ausbau im Edeltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	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.