

ALVARINHO „DOCIL 9%“

QUINTA DE SOALHEIRO - MINHO, PORTUGAL



Dieses Gemeinschaftsprojekt von Luis Cerdeira und Dirk van der Niepoort ist Portugals Hommage an klassische Saarrieslinge. Beide Winzer lieben Riesling und der Alvarinho steht dem Riesling aromatisch auch sehr nah. Die dezente Süße wird durch die feine Säure perfekt balanciert. Er trinkt sich so durstlöschend wie Wasser.

ANBAUGEBIET Sub Regiao de Monção e Melgaço	CHARAKTER Fruchtig, ausbalanciertes Süße/Säure Spiel	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Vinho Regional Minho	HÖHE ÜBER NN 150 - 200 Meter	ABGEFÜLLT DURCH VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo	EMPFOHLENES TRINKGLAS Weissweinglas
KLIMA Kontinental mit atlantischem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Konventionell	FERMENTATION Ganztaubenpressung. Temperatur kontrollierte Gärung. Früh Gestoppt.	KARAFFIEREN Nein
BODEN Verwitterter Granit	REBSORTE Alvarinho	AUSBAU Im Stahltank	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8 - 12° C



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.