

Alvarinho Pet Nat Bruto

QUINTA DE SOALHEIRO - SUB REGIAO DE MONÇÃO E MELGAÇO VINHO VERDE



António Luís experimentierte schon immer gerne mit verschiedenen Weinstilen, Vinifikationsmethoden und Ausbaumöglichkeiten, was dazu führte, dass es auf der Quinta Soalheiro mittlerweile ein "Soalheiro Innovation Centre" gibt. Eines seiner neuesten Projekte ist ein Pet Nat aus 100% Alvarinho, der in Zusammenarbeit mit Hugo, dem Betreiber der Candelabro Bar in Porto, entwickelt wurde. Gegen Ende der alkoholischen Gärung, wenn der Wein nur noch ca. 15 g/l Restzucker enthält, wird er in Flaschen gefüllt und vergärt dort zu Ende. Die Kohlensäure verbleibt somit in der Flasche. Der fertige Schaumwein bleibt dadurch trüb, da er nicht degorgiert wurde, und erhält das für diesen Weinstil typische Geschmacksprofil. Er wirkt dank der Alvarinho-typischen Säure trockener als er eigentlich ist. Leicht, frisch, fruchtbetont und lebhaft ist er die perfekte, unkomplizierte Wahl als entspannter Aperitif am Nachmittag. Oder schon früher; es kommt halt darauf an, wann der Tag beginnt. Eine Erwachsenenlimo, die Freude macht.

Rebsorte Alvarinho	Region Sub Regiao de Monção e Melgaço, Vinho Verde	Restzucker 6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Vinho Espumante IG Minho	Säure 6,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 2 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch VinoSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 152 Meter	Ausbau Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Kronkorken	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.