

2020 Allo

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Dieser lebendige Blend aus dem säurebetonten Alvarinho und dem mildwürzigen Loureiro ist ein richtiger Spaßwein. Saftige Frische, fruchtiger Duft, unkompliziert und knackig. Ein toller Wein, dessen Trauben im Minho und Lima Tal gelesen werden, ist ein großartiger Aperitif, passt aber auch zu Seafood, Geflügel und Ofengemüse hervorragend. Das Flusstal des Lima ist ein perfektes Terroir für den duftigen Loureiro (Lorbeer), dessen Aroma insbesondere dann intensiv nach Blüten duftet, wenn dort, wo die Reben wachsen, auch noch das Meeresrauschen zu hören sein sollte. Feine Zitrusnoten, blumig, tropische Früchte mit einem Hauch Mineralik. Ein Wein mit kühler Aromatik, geprägt durch den Atlantik und mit niedrigem Alkohol. Seriös, aber nicht ernst.

Rebsorte Alvarinho, Loureiro	Region Vinho Verde	Restzucker <3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Vinho Regional Minho	Säure 7,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 100 - 200 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.