

2019 Alvarinho "Nature Pur Terroir"

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Wir haben es kommen sehen, denn die Entwicklung zu naturbelassenen Weinen macht auch vor Luis Cerdeira und seinem Team nicht halt. Im Gegensatz zu den anderen Weinen der Kollektion hat der zweite Jahrgang "Natur Pur Terroir" seine rassige Säure durch die malolaktische Gärung gegen ein weicheres Säuregerüst eingetauscht. Er stammt aus organisch bewirtschafteten Weingärten und wird unbehandelt, ungefiltert und ohne zusätzliche Schwefelzugabe abgefüllt. Knochentrocken und präzise wie alle Weine der Quinta, aber komplett "out of the box". Ein cremiges, weiches Mundgefühl wird von einem irren Mineralaroma und herben Früchten begleitet. Ein Wein wie eine Reise zu einem anderen Geschmacksstern.

Rebsorte Alvarinho	Region Vinho Verde	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Sub Regiao de Monção e Melgaço	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 100 - 200 Meter	Ausbau Ausbau im Edeltank	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.