

SOALHEIRO ESPUMANTE - BRUT

QUINTA DE SOALHEIRO - MINHO, PORTUGAL



Eine tolle Alternative zu gängigen Schaumweinen und einzigartige Spezialität des Alvarinhos. Sehr weich mit einer feinen Perlung ausgestattet. Eine warme Nase mit feiner Röstnote (Toast) und der Limonenfrucht des Alvarinhos. Konsequenter trocken und animierend saftig.

ANBAUGEBIET Sub Regiao de Monção e Melgaço	CHARAKTER Fruchtig, fein, saftig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Vinho Espumante IG Minho	HÖHE ÜBER NN 150 - 200 Meter	ABGEFÜLLT DURCH VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo	EMPFOHLENES TRINKGLAS Schaumweinglas
KLIMA Kontinental mit atlantischem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Konventionell	FERMENTATION Beeren Selektion. Temperatur gesteuerte Vergärung im Edelstahltank	KARAFFIEREN Nein
BODEN Verwitterter Granit	REBSORTE Alvarinho	AUSBAU 2. Gärung in der Flasche auf der Hefe mit anschließender Degorgierung.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 6 - 8° 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.