

# SOALHEIRO ROSÉ MINERAL

QUINTA DE SOALHEIRO - MINHO, PORTUGAL



Diese Blend aus Alvarinho und Pinot Noir ist im typischen feinen Stil von Soalheiro gehalten. Die Beeren stammen aus besonders hohen Lagen von Melgaco. Sehr geradlinig, mineralisch, knochentrocken, saftig, kühl, animierend, frisch. Die herbe Fruchtigkeit des Alvarinhos verträgt sich gut mit der warmen „Beerigkeit“ des Pinot Noirs. Nicht kitschig, mit dienender Süße oder lappiger Bonbonfrucht wie so viele Roséweine, dieser Stoff ist das genaue Gegenteil. Ein entspannter Aperitif, der auch genial zu Seafood, wie Shrimps mit Sauce Rouille oder gegrillten Garnelen passt.

<b>ANBAUGEBIET</b> Sub Regiao de Monção e Melgaco	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, frisch	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 - 10 Jahre
<b>APPELLATION</b> Vinho Regional Minho	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 100 - 200 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Weisswein- oder Universalglas
<b>KLIMA</b> Kontinental mit atlantischem Einfluss	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Kontrollierte Gärung mit natürlichen Hefen in Edelstahltanks	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Verwitterter Granit	<b>REBSORTE</b> 70% Alvarinho 30% Pinot Noir	<b>AUSBAU</b> In Edelstahltanks	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 9 - 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.