WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

# 2021 Mosto Flor

## QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL

Die Trauben dieses Alvarinhos werden nicht direkt gepresst, sondern nur der freilaufende Most unter der Presse aufgefangen, der durch den Eigendruck der Trauben entsteht. Es sind die ersten Tropfen, die aus der Presse fließen - auch bekannt als "lágrima", Ablauf- bzw. Blütenmost. Daher auch der Name "Mosto Flor". Im ersten Moment könnte man an einen unter Florhefe gereiften Wein denken, aber das führt hier auf eine falsche Fährte. Der Mosto Flor präsentiert sich aromatisch, fein und rein. In der Nase ist er intensiv, direkt und sehr präzise. Das Mikroklima in Monção und Melgaço sorgt für ein unwiderstehliches Gleichgewicht zwischen der frisch-fruchtigen Aromatik und einer feinen, messerscharfen Säure. Der Schriftzug auf dem Etikett variiert von Flasche zu Flasche, da sich alle Team-Mitglieder mit ihrer eigenen Handschrift auf der Flasche verewigen durften. Es ist eine Hommage an alle Mitarbeiter, die den Soalheiro-Traum aufrechterhalten. "Ein Etikett von jedem von uns, eine Geschichte, die von allen geschrieben wird."

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rebsorte**<br>Alvarinho | **Region**<br>Vinho Verde | **Restzucker**<br>< 3 g/l | **Empfohlene Trinktemperatur**<br>9-12° | **Internationale Bewertungen** |
| **Klima**<br>kontinental mit atlantischem Einfluss | **Appellation**<br>Sub Regiao de Monção e Melgaço | **Säure**<br>6,7 g/l | **Dekantieren / Karaffieren**<br>Nein | **Lagerfähigkeit**<br>0 bis 5 Jahre |
| **Boden**<br>verwitterter Granit | **Anbau**<br>ökologisch | **Alkoholgehalt**<br>12,5% | **Empfohlenes Glas**<br>Weissweinglas | **Abgefüllt durch**<br>VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo |
| **Höhe uber N.N.**<br>100 - 200 Meter | **Ausbau**<br>im Edelstahl & Kastanienfässern | **Zusatzstoffe**<br>Enthält Sulfite, vegan | **Verschluss**<br>Naturkork | **Importiert durch**<br>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.