

# 2022 Alvarinho 9 Prozent

## QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Die Inspiration für diesen Wein sind die restsüßen Rieslinge von der Mosel, die Luis Cerdeira so sehr liebt. Diese Liebe teilt er mit Dirk van der Niepoort, mit dem er gemeinsam diesen Wein produziert. Alvarinho ist geschmacklich dem deutschen Riesling sehr ähnlich, man verwechselte ihn lange Zeit sogar damit. Die Süße wird durch die knackige Säure wunderbar ausbalanciert. Er beweist, dass Weine mit niedrigem Alkoholgehalt genauso viel Charakter und Eleganz haben können wie Weine mit hohem Alkoholgehalt. Mit seinen 9% Vol. ist er der perfekte Frühstückswein, die Fruchtsüße macht ihn zum perfect match für spicy Thai Food, zum Beispiel Green Mango Salad mit Chili und rohen Krabben, aber auch toll zu gereiften, kräftigen Käsen.

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <b>Rebsorte</b><br>Alvarinho                                | <b>Region</b><br>Vinho Verde               | <b>Restzucker</b><br>69,1 g/l                    | <b>Empfohlene<br/>Trinktemperatur</b><br>8-12° | <b>Internationale<br/>Bewertungen</b>                                  |
| <b>Klima</b><br>kontinental mit<br>atlantischem<br>Einfluss | <b>Appellation</b><br>Vinho Regional Minho | <b>Säure</b><br>7,1 g/l                          | <b>Dekantieren / Karaffieren</b><br>Nein       | <b>Lagerfähigkeit</b><br>5 bis 10 Jahre                                |
| <b>Boden</b><br>verwitterter Granit                         | <b>Anbau</b><br>naturnah und<br>nachhaltig | <b>Alkoholgehalt</b><br>9%                       | <b>Empfohlenes Glas</b><br>Weissweinglas       | <b>Abgefüllt durch</b><br>VinuSoalleirus, Lda,<br>PT-4960-010 Alvaredo |
| <b>Höhe über N.N.</b><br>100 - 200 Meter                    | <b>Ausbau</b><br>im Edelstahltank          | <b>Zusatzstoffe</b><br>Enthält Sulfite,<br>vegan | <b>Verschluss</b><br>Naturkork                 | <b>Importiert durch</b><br>Wein am Limit, 20251<br>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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.