

2019 Alvarinho "Terramatter" Doppelmagnum

QUINTA DE SOALHEIRO - MONCAO E MELGACO, PORTUGAL



Der Terramatter - Mutter Erde - ist ein außergewöhnlicher, sehr limitierter Alvarinho, dessen Trauben aus biologischem Anbau stammen. Er wurde nicht filtriert und nur sehr gering vor der Abfüllung geschwefelt, weshalb er eine leicht trübe und leuchtende Farbe mit sich bringt. Mit Aromen wie Melisse, Minze oder mehliger Äpfel eröffnen sich völlig neue Geschmackswelten für diese Sorte. Trotz seines moderaten Alkoholgehaltes bietet er einen reichhaltigen, intensiven, vollmundigen Geschmack. Vor der Abfüllung reift er ein paar Monate in Kastanienholz. Die Anzahl an Doppelmagnums ist sehr stark begrenzt - schnell sein lohnt sich.

Rebsorte Alvarinho	Region Sub Regiao de Monção e Melgaço	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Sub Regiao de Monção e Melgaço	Säure 5,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 100 - 200 Meter	Ausbau Ausbau im Edeltank & BSA im Kastanienholzfass	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.