

ALVARINHO „GRANIT“

QUINTA DE SOALHEIRO - MINHO, PORTUGAL



Dieser sehr feine und elegante Alvarhino stammt aus höheren, kühleren Lagen mit hartem Granitboden. Ein anspruchsvolles Terrain für die Reben, daß einen mehr gradlinigen Stil hervorbringt. Der „Granit“ ist von glockenklarer Präzision, mineralischer Anmutung und hat einen steinigen, bzw. weniger fruchtigen Charakter als der Soalheiro Classic. Trocken, steinig, pur und klar.

ANBAUGEBIET Sub Regiao de Monção e Melgaço	CHARAKTER Fruchtig, herb	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 -5 Jahre
APPELLATION Vinho Verde DOP	HÖHE ÜBER NN 400 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Vinusoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo	EMPFOHLENES TRINKGLAS Weissweinglas
KLIMA Kontinental mit atlantischem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Konventionell	FERMENTATION Handlese. 48 Stunden Klärung des Mosts. Temperatur gesteuerte Gärung	KARAFFIEREN Nein
BODEN Verwitteter Granit	REBSORTE Alvarinho	AUSBAU Im Stahltank auf der Hefe mit Bâtonnage (Aufrühren der Hefe)	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 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 weiterlesen.