

2022 Alvarinho - Terramatter

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Terramatter unterscheidet sich grundlegend von den anderen Weinen der Soalheiro-Familie. Es ist sowohl eine Rückkehr zu den Ursprüngen als auch ein Blick in die Zukunft. Sowohl im Weinberg als auch im Keller wird nach dem Prinzip der "low intervention" verfahren - man greift so wenig wie möglich in die Weinbereitung ein. Das Ergebnis ist intensiv in der Farbe, dabei aromatisch ausdrucksstark und komplex am Gaumen. Die partielle malolaktische Gärung in Kastanienfässern und die frühe Lese bestimmen den Charakter. Am besten die Flasche vor dem Trinken einmal drehen, wie einen naturtrüben Apfelsaft, da er nicht filtriert wurde und sich Feinhefe auf dem Boden absetzt. Der Terramatter - Mutter Erde - ist ein außergewöhnlicher, sehr limitierter Alvarinho, dessen Trauben aus biologischem Anbau stammen. Das Mikroklima in diesen Alvarinho-Weingärten ist ein besonderes. Melgaço, die nördlichste Region Portugals und durch Gebirgszüge geschützt, bietet die besten Voraussetzungen für eine optimale Reifung der Alvarinho-Trauben. Mit einem Kräuteraroma von Melisse, Minze und mehligem Apfel eröffnen sich völlig neue Geschmackswelten für diese Sorte. Trotz seines moderaten Alkoholgehaltes bietet er einen reichhaltigen, intensiven Geschmack.

Rebsorte Alvarinho	Region Vinho Verde	Restzucker < 3 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 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau Bio, PT-BIO-02	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 100 - 200 Meter	Ausbau Edelstahl & Kastanienholz	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	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.