

2020 Germinar Loureiro Vinhas Velhas

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Unter portugiesischen Winzern ist man sich einig, dass man diese Sorte am besten dort anbaut, wo man das Meer noch rauschen hört. Vor allem das Lima Tal ist bekannt für seine außergewöhnlichen Qualitäten, wenn es um den spätreifenden Loureiro geht. Dort ist der atlantische Einfluss deutlich zu spüren und die Weine haben eine tänzerische Leichtigkeit und Verspieltheit. Im Gegensatz zum Alvarinho hat der Loureiro weniger Säure und ergibt eine feine Textur mit einem floralen Duft. In den letzten Jahren gibt es immer mehr reinsortige Beispiele was Grund genug für das Team rund um Luis Cerdeira war, ihren "Germinar" am Rio Minho erstmalig auszubauen. Germinar heißt so viel wie "keimen, sprießen, entstehen", wie es dieser neue Wein von Soalheiro auch tun wird. Die 30 Jahre alten Reben wachsen am Monte do Faro, ein Berg, der das Tal der Subregion Monção und Melgaço vor den Meereswinden abgrenzt und schützt. Gleichzeitig fördert dieses Projekt die Winzer in dieser Region in ihrem Qualitätsstreben. Ein eleganter, feiner blumenduftiger Wein mit einer dezenten Fruchtigkeit und einer markanten steinigen Mineralität. Leicht, animierend, ein perfekter Aperitif oder Meeresfrüchtewein.

Rebsorte Loureiro	Region Vinho Verde	Restzucker < 1,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Vinho Regional Minho	Säure 6,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 100 - 200 Meter	Ausbau im Edelstahltank & Edelstahl-Ei	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.