

ALVARINHO „RESERVA“

QUINTA DE SOALHEIRO - MINHO, PORTUGAL



Es ist ein Balanceakt, einen so fragilen Wein im Eichenholzfass zu reifen. Luis Cerdeira geht mit der Herausforderung, den fruchtbetonten Alvarinho darin auszubauen, gekonnt um. Der würzige Eichenholzduft ist nur im Hintergrund zu bemerken und gibt dem Wein gleichzeitig mehr Tiefe. Die Limonenfrucht des Alvarinhos bleibt bestehen.

ANBAUGEBIET Sub Regiao de Monção e Melgaço	CHARAKTER Fruchtig, würzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 15 -20 Jahre
APPELLATION Vinho Verde DOP	HÖHE ÜBER NN 100 - 200 Meter	ABGEFÜLLT DURCH VinoSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Kontinental mit atlantischem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Konventionell	FERMENTATION Handlese. 48 Stunden Klärung des Mosts. Spontane Gärung mit natürlichen Hefen	KARAFFIEREN Ja
BODEN Verwitterter Granit	REBSORTE Alvarinho	AUSBAU 11 Monate auf der Feinhefe in franz. Barriques (Trancais davon 25% neu & 75% gebraucht)	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.