

2021 Alvarinho - Granit

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Den Beinamen trägt dieser Wein absolut zu Recht, die Trauben kommen von speziell ausgewählten, auf Granit wachsenden Reben aus Weinbergen in höheren Lagen (400 Meter). Je höher Alvarinho wächst, desto mineralischer und weniger fruchtlastig ist der spätere Wein. In den massiven steinigen Böden müssen die Reben tief wurzeln um an Wasser und Nährstoffe zu kommen. Der Most der handgelesenen Trauben wird in Edelstahltanks bei etwas höheren Temperaturen als für Weisswein üblich (22grad) vergoren, damit der natürliche fruchtige Charakter der Rebsorte nicht die feine Mineralität überdeckt, die in diesem Wein die Hauptrolle spielen soll. Niagaratrunkfluss mit kristallklarer Struktur, sehr präzise am Gaumen, salzige Mineralität und dezentere Fruchtaromen als der Soalheiro Classic. Klasse zur mediterranen Küche, perfekt zu Sardinien vom Holzkohlegrill mit Meersalz und Zitronen.

Rebsorte Alvarinho	Region Vinho Verde	Restzucker <3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Monção e Melgaço, Vinho Verde DOC	Säure 7,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
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. 300 - 400 Meter	Ausbau im Edelstahltank	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.