WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2021 Alvarinho - Granit Magnum

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. Niagaratrinkfluss mit kristallklarer Struktur, sehr präzise am Gaumen, salzige Mineralität und dezentere Fruchtaromen als der Soalheiro Classic. Klasse zur mediterranen Küche, perfekt zu Sardinen vom Holzkohlegrill mit Meersalz und Zitronen.

Rebsorte Alvarinho	**Region** Vinho Verde	**Restzucker** <3 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 9-12°	**Internationale Bewertungen** 91 P. Mark Squires (Robert Parker Wine Advocate)
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	**Appellation** Vinho Regional de Monção e Melgaço	**Säure** 7,1 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Nein	**Lagerfähigkeit** 5 bis 10 Jahre
Boden verwitterter Granit	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 12,5%	**Empfohlenes Glas** Weissweinglas	**Abgefüllt durch** VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe uber N.N. 300 Meter	**Ausbau** Ausbau im Edelstahltank	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**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.