

# 2020er Soalheiro Classic

## QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Die Weine aus der Vinho Verde Subregion Moncao e Melgaco müssen zu 100 % aus dem Alvarinho gekeltert werden. Der Vater von Luis Cerdeira, Joao Antonio, kreierte diesen köstlichen Klassiker! Sicherlich einer der besten Alvarinhos des Landes. Pure Limonen- und Zitrusfrucht, mit einer vom Granitboden steinigen Aromatik und einer frischen Säure mit einem Hauch dienender Süße, wie wir es vom Riesling kennen und lieben.

<b>Rebsorte</b> Alvarinho	<b>Region</b> Vinho Verde	<b>Restzucker</b> <4 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b> 92 P. Mark Squires (Robert Parker Wine Advocate)
<b>Klima</b> kontinental mit atlantischem Einfluss	<b>Appellation</b> Sub Regiao de Monção e Melgaço	<b>Säure</b> 7 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> verwitterter Granit	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
<b>Höhe über N.N.</b> 100 - 200 Meter	<b>Ausbau</b> Im Edeltank ausgebaut	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.