

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.

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