

2020 Soalheiro Mineral Rosé

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Jeder Wein der Quinta de Soalheiro ist ein Puzzlestück des vorhandenen Terroirs. Diese Blend aus Alvarinho (70%) und Pinot Noir (30%) trägt die typisch feine Handschrift von Soalheiro und bringt einem Schluck für Schluck die Mineralität des Terroirs näher. Die Beeren stammen aus besonders hohen Lagen von Melgaço. Die herbe Fruchtigkeit des Alvarinhos verträgt sich gut mit der warmen Beerigkeit des Pinot Noirs. Nicht kitschig, mit dienender Süße oder lappiger Bonbonfrucht wie so viele Roséweine - dieser Stoff ist das genaue Gegenteil. Sehr geradlinig, mineralisch, knochentrocken, saftig, kühl, animierend, frisch. Ein entspannter Aperitif, der auch genial zu Seafood, wie Shrimps mit Sauce Rouille oder gegrillten Garnelen passt.

Rebsorte Alvarinho, Pinot Noir	Region Vinho Verde	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen 90 P. Mark Squires (Robert Parker Wine Advocate)
Klima kontinental mit atlantischem Einfluss	Appellation Vinho Regional Minho	Säure 6,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch VinoSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo
Höhe über N.N. 100 - 200 Meter	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.