

2021 Pé Franco

QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Pé Franco bedeutet "ungepfropft" und bezieht sich auf die Tatsache, dass dieser Wein von ungepfropften aka wurzelechten Rebstöcken stammt. Ein Wein, der die Erfahrung widerspiegelt, die im Weinberg begann und in dieser Flasche endet. Die Trauben stammen aus verwitterten Granitböden. Diese werden entrappt und gären etwa zwei Wochen lang auf den Schalen. Anstatt die Hefe aufzurühren, was man als Bâtonnage bezeichnet, werden die Fässer regelmäßig komplett bewegt, um eine möglichst vollständige Durchmischung der Feinhefe mit dem Wein zu ermöglichen. Das Ergebnis ist ein Alvarinho mit dichter Struktur und Komplexität. In der Nase Floral mit Noten von Mandarinenschale und Steinobst. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig und cremig, Granatenstoff mit enorm viel Spaß im Glas. Genießt den Pé Franco zu gegrillten Fischen oder Gemüse, auf alle Fälle zu Gerichten mit Intensität.

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| Rebsorte Alvarinho | Region Vinho Verde | Restzucker < 2 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 9-12° | Internationale Bewertungen |
| Klima kontinental mit atlantischem Einfluss | Appellation Vinho Verde DOC | Säure 5,70 g/l | Dekantieren / Karaffieren Nein | Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre |
| Boden verwitterter Granit | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 11% | Empfohlenes Glas Weissweinglas | Abgefüllt durch VinuSoalleirus, Lda, PT-4960-010 Alvaredo |
| Höhe über N.N. 100 - 200 Meter | Ausbau in Fässern aus Kastanienholz | Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan | Verschluss Naturkork | Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 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.