

# 2020 Alvorone

## QUINTA DE SOALHEIRO - VINHO VERDE, PORTUGAL



Zusammen mit einer Gruppe junger Winzer hat sich das Soalheiro-Team an etwas Neues gewagt. Inspiriert von der Amarone-Produktion, wurden Alvarinho-Trauben angetrocknet, um den Zucker- und Säuregehalt zu konzentrieren. Nach drei bis vier Wochen Trocknungszeit, werden die Trauben gepresst und der hohe Zuckergehalt sorgt für einiges an Alkohol. Reifen darf der Alvorone für ein Jahr in neuen Holzfässern. Das Ergebnis hat eine recht intensive Farbe im Glas mit beeindruckenden Aromen. Unter anderem Noten von Holz, Honig und reifen Früchten. Der Alvorone kann mit oder ohne Essen genossen werden. Der Ausbau in Eichenfässern und sein Säuregehalt verleihen ihm das perfekte Profil, um mit Gerichten kombiniert zu werden, die traditionell mit Rotweinen assoziiert werden. Perfekt zu Gerichten mit Ziegen- oder Lammfleisch und Wild. Auch toll zu Gerichten mit Pilzrahmsauce oder asiatischen Gerichten.

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <b>Rebsorte</b><br>Alvarinho                          | <b>Region</b><br>Vinho Verde                         | <b>Restzucker</b><br>< 3 g/l                     | <b>Empfohlene Trinktemperatur</b><br>9-12° | <b>Internationale Bewertungen</b>                                      |
| <b>Klima</b><br>kontinental mit atlantischem Einfluss | <b>Appellation</b><br>Sub Regiao de Monção e Melgaço | <b>Säure</b><br>6,3 g/l                          | <b>Dekantieren / Karaffieren</b><br>Nein   | <b>Lagerfähigkeit</b><br>5 bis 10 Jahre                                |
| <b>Boden</b><br>verwitterter Granit                   | <b>Anbau</b><br>Bio, PT-BIO-02                       | <b>Alkoholgehalt</b><br>14,5%                    | <b>Empfohlenes Glas</b><br>Weissweinglas   | <b>Abgefüllt durch</b><br>VinuSoalleirus, Lda,<br>PT-4960-010 Alvaredo |
| <b>Höhe über N.N.</b><br>100 - 200 Meter              | <b>Ausbau</b><br>in neuen Holzfässern                | <b>Zusatzstoffe</b><br>Enthält Sulfite,<br>vegan | <b>Verschluss</b><br>Naturkork             | <b>Importiert durch</b><br>Wein am Limit, 20251<br>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.