

**DIE REGION**

Der **grüne Norden Portugals** ist prominent für seinen jung zu trinkenden oftmals leicht perlenden Weißwein. Der Bereich zwischen Douro, Minho und Atlantik ist ganze 130 Kilometer lang und 70 Kilometer breit. Hier stehen 60.000 Hektar Land unter Reben, von denen ein Viertel der portugiesischen Weine stammt. Die Region ist atlantisch kühl und feucht, bis zu 2000 mm Niederschlag im Jahr sind möglich. Die fast schwarzen und kräftigen Rotweine der Region werden zumeist aus den heimischen Sorten Azal, Brancelho, Espadeiro, Pedral, Rabo de Ovelha und Vinhão gekeltert. Die Weißweine sind trocken und spritzig, die besten werden aus Alvarinho und Loureiro produziert. Die im Soalheiro verwendeten Alvarinho-Trauben stammten aus Melgaço, der nördlichsten Region Portugals. Sie werden auf mehreren Weinbergen gelesen, die auf Granitboden zwischen 100 und 400 Metern Höhe gepflanzt wurden. Melgaço ist durch eine Bergkette geschützt, die Niederschlag und Klima bestens reguliert und die eine gute Reife der Alvarinho-Trauben ermöglicht. Der Name Soalheiro ist entstanden, weil die Weinberge der Region so sonnig sind.



Luis Cerrdeira,  
der Winemaker

**DER ERZEUGER**

Die **Bodega Soalheiro** gehört zu den Alvarinho-Pionieren in Melgaço. Sie gilt als einer der maßgeblichen Betriebe für die Produktion dieser Sorte in Portugal, deren interessanteste Weine aus dieser Region stammen. Bereits im Jahr 1974 begannen João António Cerdeira mit Unterstützung seines Vaters António Esteves Ferreira, hier Alvarinho-Reben zu pflanzen. 1982 brachten sie den ersten Alvarinho aus Melgaço auf den Markt. Heute wird die Quinta nachhaltig bewirtschaftet, um das Ökosystem zu schützen und die Biodiversität zu erhalten. Das Team von Soalheiro ist stolz darauf unkonventionelle Wege zu gehen und in der Region nachhaltigen Anbau von hochwertigen Weinen zu betreiben. Der hohe Niederschlag bei gleichzeitiger Sonne machen das nicht leicht, doch dieser phantastische Charakterwein zeigt die Leidenschaft des Teams für Reben, Weine und den Respekt für das Terroir.

# 2018 SOALHEIRO ALVARINHO RESERVA

Vinho Verde DOC, Vinusoalleirus

## WEINBESCHREIBUNG

Die Produktion dieses großen Weißweins ist aufwendig und braucht Erfahrung und Augenmaß in allen Arbeitsschritten. Die Trauben für den Spitzenwein der Quinta werden aus den besten Lagen des Guts per Hand in kleine Boxen gelesen, die die Trauben schonen, aber den schnellen Transport in den Keller erschweren. Dort werden sie möglichst temperaturkontrolliert verarbeitet. Nach einer natürlichen Klärung durch Sedimentation wird der Most in französischer Eiche vergoren und ausgebaut. Bis zum Juni des Folgejahres liegt der Soalheiro auf der Weinhefe. Das Ergebnis ist ein Wein mit vollem, geschmeidigem Körper, der nach **edlem Holz** und **Zitrusfrüchten** duftet. Ein vielschichtiger Weißer, der die frische Frucht mit den **Vanille-Aromen** der Fässer verbindet und sicher zu den interessantesten Weißweinen Portugals zählt.



### Alvarinho



### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Er eignet sich perfekt als Aperitif, oder zur Begleitung von Fischgerichten wie Bacalao, zu Muscheln, aber auch zu einem gegrillten Huhn mit Kräutermarinade macht er sich gut.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---