



2020

Vinho Verde Alvarinho »Contacto«

Anselmo Mendes

Vinho Verde, wie man ihn kaum kennt. Interpretiert auf einem Niveau, das man kaum für möglich hält. Winzer Anselmo Mendes ist in Portugal ein Star, gewinnt Auszeichnungen in Reihe für die besten Weißweine des Landes, und genießt großen Ruf in der Welt des Weines.

Alvarinho ist seine Rebsorte. Hier stehen die Reben auf saurem Granit. Kompromißlos trocken angebaut, trägt er den charakteristischen Hauch herber Bitterkeit der Hefeprägung und des autochthonen Rebsortencharakters in sich, schmeckt schmalzig herb und geschmeidig salzig und löst spontan mundwässernden Trinkfluß aus.

»Contacto« ist ein hochklassiger Vinho Verde, dem er mittels kurzer Maischegärung Stoff, Substanz und tiefgründigere Frische verleiht. Potenz und Potential für Jahre. Vinho Verde, der aus einer anderen Welt zu stammen scheint. Tritt »antifruchtig« an, duftet aber derart frisch und würzig, daß man meint, die Gischt eines stürmischen Tages am Meer im Glas zu haben. Unheimlich animierend in Duft und Geschmack, unerwartet geschmeidig im Mundgefühl, herb und rassig trocken am Gaumen, zugleich seidig fein in der Säure. Von diesem Weißwein will man mehr trinken, als man im Glas hat. Ein Vinho Verde, der über zehn und mehr Jahre reifen kann.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,7 g/l

Anbau: Konventionell

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Granit

Besonderes: Kurze Maischegärung

Dekantieren: Nein

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Bentonit-Schönung

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,21

0,75l

12,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

PDW20203



www.weinhalle.de