



Alvarinho Contacto

Produzent	Anselmo Mendes
Land/Gebiet	Portugal/Vinho Verde
Appellation	Vinho Verde D.O.C.
Jahrgang	2016
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Alvarinho (100%)
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	3.9 g/l
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl
Bewertung	Parker 91/100 Punkten

Die milde Gegend nahe am Minho Fluss, ist das Anbaugebiet des Vinho Verde, des grünen Weins, wie er aus dem Portugiesischen übersetzt heisst. Hier im Norden Portugals dürfen nur ansässige Rebsorten wie Alvarinho, Loureiro, Arinto oder Avesso Trajaduro verwendet werden. Diese weissen Sorten charakterisieren sich durch einen tiefen Alkoholgehalt und einer ansprechenden Säure. Es gibt aber auch Rebsorten wie Espadeiro oder Vinhão, die der Herstellung von Rosé- und Rotwein dienen.

Der Contacto zeigt die gesamte mineralische Komplexität, zu der die spät reifende Alvarinho auf den Granitböden des Minho-Tals fähig ist. Aromen von Melone, Aprikose und Limette dominieren in der Nase. Im Gaumen werden diese Komponenten durch eine delikate Fruchtsäure ergänzt. Ein Sommerwein vom Feinsten, entweder als Aperitif, zu Fisch und selbst zu weissen Fleischgerichten, bietet er die perfekte Balance.