



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.