

Muros Antigos Alvarinho branco

Region	Vinho Verde
Erzeuger	Anselmo Mendes - Vinho Verde
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Alvarinho, Melgaço, Monção
Bestell-Nr.	PVV010418

Grandioser Vinho Verde mit dem gesegneten Potenzial der Alvarinho-Rebe

Der Nordwesten Portugals ist nicht nur von blühend grünen Landschaften geprägt. Hier pulsiert auch die Kultur und Wirtschaft des Landes. Über ein Drittel der Gesamtbevölkerung Portugals versammelt sich im Nordwesten. Zwischen den Flüssen Minho und Douro und südlich des Douro erstreckt sich die Region Vinho Verde. Der Star der Region ist seit vielen Jahren Anselmo Mendes. Er ist für viele Portugiesen der Botschafter der Region und steht für kompromisslose Qualität. Er gab dem Vinho Verde seine Seele zurück, verlieh ihm ein internationales Standing und grenzte sich von den vielen polierten Weinen der Region ab, die Freude bereiten, aber austauschbar sind. Mit seiner Muros Antigos-Serie definiert er die Vielfältigkeit des Anbaugebiets auf eindrucksvolle Weise neu. Unschlagbar ist sein Alvarinho branco. Der rebsortenreine Vinho Verde zählt zu den langlebigsten der Muros-Antigos-Serie und entwickelt sich über 10 Jahre zu einem ungewohnten Langstreckenläufer. Mendes Alvarinho stammt aus den Sub-Regionen Monção und Melgaço und wird von allen Rebsorten besonders früh gelesen. Das erhält seine Frische. Die handgelesenen Träubchen wandern in kleine Kisten und werden dann direkt entrappt und abgepresst. Wenn sich der Most geklärt hat, wird die Gärung eingeleitet. 3 Monate verweilt der Wein dann auf der Hefe. Dieser Alvarinho duftet intensiv nach Steinobst und Pampelmusen sowie reifen Golden-Delicious-Äpfeln. Ein Kraftpaket, dessen Potenzial man bereits riechen kann. Am Gaumen zeigt er sich dann gewohnt schlank und mit gut integrierter Säure. Reife Grapefruit, feuchtes Gesteinsmehl, Fleur de Sel und reifes Zitronenfleisch. Dabei komplett trocken, griffig auf der Zunge, fest am Gaumen, kalkig, würzig, gelb. Was uns begeistert ist die Seidigkeit, mit der er über den Gaumen schwebt und ihn kühlt. Ein fantastisches Preis-Genuss-Verhältnis und der angenehm mineralische Nachhall sind nur zwei der vielen Alleinstellungsmerkmale für Mendes wunderbaren 2018er Alvarinho. Eines der Must-Haves für den Sommer, wenn es erfrischend, schlank und anspruchsvoll sein darf. Schlichtweg ein weiterhin erschwinglicher portugiesischer



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6.1 g/l	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333