

„Muros Antigos Loureiro“ DOC Vinho Verde, branco

Region	Vinho Verde
Erzeuger	Anselmo Mendes - Vinho Verde
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Loureiro
Bestell-Nr.	PVV010220

Anselmo Mendes' Loureiro: Eleganz mit intensiv zitrischer Volte!

Der Loureiro ist eine der sechs typischen Sorten für weißen „Vinho Verde“. Noch bis vor wenigen Jahren kannte man „Vinho Verde“ vor allem als einfache Sommer-Cuvée. Nicht zuletzt durch Anselmo Mendes hat sich das nachhaltig geändert, denn mittlerweile ist klar, dass einige der für die Cuvée typischen Rebsorten auch reinsortig ein exzellentes Bild abgeben. Als Erstes hat man das beim Alvarinho entdeckt, dann beim Loureiro, der die am häufigsten angebaute Sorte der Region ist. Der Name „Loureiro“ bedeutet so viel wie „kleiner Lorbeer“, und tatsächlich kann man im Loureiro sehr häufig genau dieses Aroma feststellen. Darüber hinaus steht der Loureiro, der vor allem am Fluss Lima angebaut wird, für den Duft von Rosen und Freesien, für zitrische Noten, Gestein und einen insgesamt eleganten Charakter. Tatsächlich dominieren die zitrischen Aspekte bei diesem „Muros Antigos Loureiro“: Meyerzitronen und Salzzitronen bestimmen das Aroma, ergänzt durch Ginster und Lorbeer. Der Wein, dessen Trauben immer sanft gepresst werden und dem man ein wenig Maischestandzeit auf der Presse gönnt, wird recht kurz, über nur vier Monate im Edelstahl auf der Hefe ausgebaut, was seine wirklich unnachahmliche Frische garantiert. Gleichzeitig aber besitzt er eine beeindruckende Substanz und eine tiefe Mineralik, die nicht zuletzt von den Granitböden der Region stammt. Granit sagt man nach, enorm viel elektrisierende Spannung in den Wein zu bringen – und genau so ist das hier. Hinzu kommt der starke Einfluss des atlantischen Klimas auf die Region Lima, die sich von der Mündung des Flusses Lima in den Atlantik ins Landesinnere zieht. Diese Spannung und Frische bestimmt den Gaumen. Dabei schafft es Anselmo, dem „Muros Antigos Loureiro“ Cremigkeit und Fülle zu verleihen, wobei der Wein trotzdem bemerkenswert viel Druck und Spannung aufbaut. Das macht immens viel Spaß, und der Wein ist viel mehr als ein einfacher Sommerwein, obwohl er sich auch als solcher eignet. Aber die Salzigkeit



Trinkempfehlung: Ein „Vinho Verde“, der jetzt bis sicher 2027 Spaß macht.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	17 mg/l
Restzucker	1.5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	80 mg/l
Gesamtsäure	6.6 g/l	Analysedatum	20.12.2020

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