

## „3 Rios“ DOC Vinho Verde, branco

Region	Vinho Verde
Erzeuger	Anselmo Mendes - Vinho Verde
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Alvarinho, Avesso, Loureiro
Bestell-Nr.	PVV010820

### Drei Flüsse, drei Rebsorten – und ein fantastisch frischer Vinho Verde!

Anselmo Mendes gehört zu den großen Vorreitern der Weißwein-Erzeugung in Portugal. Während „Vinho Verde“ lange Zeit gerade im Export vor allem für leicht süße und mit ein wenig Kohlensäure versetzte Sommerweine stand, die auch noch grün(stichig) zu sein hatten, damit sie ihrem Namen gerecht wurden, hob eine kleine Gruppe von Winzern den Stil dieser Weine auf ein neues Niveau. „Vinho Verde“ steht mitnichten für grüne Weine im Sinne von Unreife und grüner Aromatik. Das kann man schon daran erkennen, dass es auch roten und roséfarbenen „Vinho Verde“ gibt. Der Name bezeichnet einen Wein, der aus dem grünen und regenreichen Nord-Portugal stammt, das sich vom Douro bis zum Grenzfluss Minho erstreckt. Zwischen diesen beiden Flüssen fließt unter anderem auch der rio Lima, der den Namen für eine von acht Subregionen liefert. Der Douro steht für die Vinho-Verde-Sorte Avesso, Lima für den Loureiro und der Minho mit der Subregion Monção e Melgaço – die Heimat von Anselmo Mendes – für den Alvarinho. So sind bei diesem Wein alle guten Dinge drei – und das zweifach, denn doppelt hält besser! Anselmo Mendes' „3 Rios“ ist seine neue Visitenkarte in Sachen klassischer „Vinho Verde“, der aus mehreren Rebsorten komponiert wird. Dabei steht der Alvarinho für intensive Aromen, Tiefe, Struktur und Körper, der Loureiro für Eleganz, Intensität, florale Noten und den typischen Hauch von Lorbeer, während Avesso für Säure, Mineralität, gelbe Noten und Mandelaromen sorgt. Der 2020er-Jahrgang ist noch so frisch, dass man hier tatsächlich einen Hauch von lebendiger natürlicher Gärkohlendioxid findet. Im Duft erinnert er an Pfirsiche, Birnen und Orangen in Verbindung mit weißen Blüten, ein wenig zerstoßenem Stein, Kräutern und Mandeln. Am Gaumen ist der „3 Rios“ ein herrlicher frischer und saftiger Wein, der Noten von Zitronen, knackigen Äpfeln und Steinobst mit Minze und Melisse, Salzzitronen und Mandeln in Verbindung bringt. Der „Vinho Verde“ liefert gleichzeitig ein cremiges wie auch ein druckvolles Mundgefühl, während die leicht salzigen, zitrischen Noten für



Trinkempfehlung: Ein Vinho Verde, der jetzt bis sicher 2024 Spaß macht.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	12 mg/l
Restzucker	1.5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	70 mg/l
Gesamtsäure	6.7 g/l	Analysedatum	07.01.2021

---

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](mailto: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: DEUTDE33HAN33

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