

„Muros Antigos – Loureiro“ DOC Vinho Verde, branco

Region	Vinho Verde
Erzeuger	Anselmo Mendes - Vinho Verde
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Loureiro
Bestell-Nr.	PVV010221

Lasset uns den Loureiro loben: Eleganz mit intensiv zitrischer Volte!

Der Loureiro ist eine der sechs typischen Sorten für weißen (es gibt ihn auch in Rot!) Vinho Verde. Noch bis vor wenigen Jahren kannte man diese Weine, zumal mit Resten von Gärkohlenensäure, 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 in sortenreinen Loureiro-Weinen sehr häufig genau dieses frisch-würzige Aroma ausmachen. Darüber hinaus erinnert der Loureiro, der vor allem am Fluss Lima angebaut wird, an den Duft von Rosen und Freesien, an Zitrusfrüchte, „steinige“ Noten und zeigt sich dabei im besten Falle (wie hier!) von bemerkenswert elegantem Zuschnitt. Tatsächlich dominieren die zitrischen Aspekte bei diesem „Muros Antigos – Loureiro“: Meyer-, Cedrat- und Salzzitronen (in fast „süßer“ Ausprägung) bestimmen das Aroma, ergänzt durch Lorbeer und zarte Kräuternoten. 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 tiefeschürfende 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 „Loureiro“ Saft, Cremigkeit und Fülle zu verleihen, wobei der Wein trotzdem bemerkenswert viel Druck und entsprechend Trinkfluss aufbaut. Das macht einfach immens viel Spaß, zumal die feine Salzigkeit und die hohe „Volt-Zahl“ dieses spannungsgeladenen Weins einfach famos sind!

Trinkempfehlung: Natürlich ab sofort und leicht über 2029 hinaus.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	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

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

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

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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