

Weinstrasse

Der ideale Hochsommer-Wein.

Nicht schwer.
Wenig Alkohol.
Aber 100 % Genuß

Im Landesinneren Portugals werden im Hoch-Sommer häufig 40 Grad Celsius und mehr erreicht. Kein Wunder, dass die Einheimischen bei solchen Temperaturen keinen alkoholreichen, schweren Wein genießen wollen. So erzeugen sie einen Wein, der auch bei diesen Bedingungen erfrischenden Genuss verspricht: Den Vinho Verde.

Sein Name deutet es bereits an: Der „grüne Wein“ wird aus Reben gewonnen, die eben eine nicht so hohe Zuckerkonzentration erreichen wie viele andere Weine. Hochstämmig werden die Reben erzogen, damit die Trauben weniger der reflektierten Hitze des Bodens ausgesetzt sind. Früh, fast noch in „grünem“ Zustand, werden die Trauben aus den autochthonen Rebsorten Loureiro, Azal und Pederna geerntet.

Weinmacher Carlos Diaz, übrigens Autor zweier bedeutender Fachbücher und Standardwerke über die Wissenschaft des Weinmachens, belässt dem fertigen Wein dann die natürliche Kohlensäure. Damit ist er auch im Hochsommer eine herrliche Erfrischung mit 8%-9%Alkohol. So genießen wir einen fruchtig-leichten Sommerwein mit einer leichten Perlung und freuen uns an dem unbeschwer-ten Genuss.

Rebsorten: 40 % Loureiro, 40 % Azal, 20 % Pederna.

Vinho Verde sollte jung getrunken werden.

Alkoholgehalt: 8,5 %vol.

Säure: ca. 6,5 g/l

Restzucker: 12g/L

**FRISCH,
FRISCHER,
VINHO VERDE!**

Alternative Ausstattungen:

Boxbeutel oder
Schlegelflasche