



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASSEPORT POUR LE VIN

Soalheiro Nature

Domaine viticole: Soalheiro

DETAILS

Type:	Vin blanc
Millésime:	2023
Pays - Région:	Portugal - Minho
Cépage:	Alvarinho
Douceur:	sec
Unité:	0.75 l
Appellation:	DOC Sub-região Monção e Melgaço
Appellation (EU):	Denominação de Origem Protegida (IPR, DOC)
Teneur en alcool (% vol.):	11,80 vol.%
Sucre résiduel:	1,50 g/l
Acide:	6,60 g/l
Elevage:	Cuve en inox
Allergènes:	contient des sulfites
Température de dégustation:	12-14 °C
Lagerfähig bis:	All year
Particularités:	vin aromatisé aux extraits
Prix obtenu:	International Organic Wine Award 2021, Mundus Vini Biofa

Prix obtenus

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

Weinbeschreibung

Soalheiro Nature ist unser erster Alvarinho, der ohne Zusatz von Sulfiten hergestellt wird. Die biologisch angebauten Trauben spiegeln wirklich das "Pur Terroir" von Monção und Melgaço wider - dem nördlichsten Punkt Portugals und auch dem Ursprungsort des Alvarinho - und dieser Wein fordert die Grenzen der Vinifizierung der Sorte heraus. Die Beibehaltung des aromatischen Profils des Alvarinho ohne Zusatz von Sulfiten Sulfite zu erhalten, war eine uns ...

Conseil de mariage de mets

Der Soalheiro Nature ist ein Wein, den man am besten in Kombination mit Essen. Sein runder Körper und sein einzigartiger Geschmack machen ihn zum perfekten Begleiter von mit warmen Gerichten. Wir empfehlen fette Fischgerichte, Lamm, Ente, Brathähnchen und auch Gerichte mit Sahnesoße oder Pilzen, wie ...

Vinification

Die Alvarinho-Trauben werden in den Weinbergen von Soalheiro von Hand geerntet. Der Wein wird in Edelstahl ohne Zusatz von Sulfiten vergoren. Er durchläuft dann eine vollständige malolaktische Gärung, die zur Stabilität des Weins beiträgt ...

