



Messias, Vinho Verde, Vinho Branco, DOC, halbtrocken, Vinho Verde

Portugal - Vinho Verde

Vinho Verde sollte jung getrunken werden.

0,75 Liter - Vol 8,5%

Enthält Sulfite

€ 6,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 4,95

Artikel: Vinho Verde Vinho Branco DOC Vinhos Messias

Land: Portugal

Anbaugebiet: Vinho Verde

Kategorie: Weißwein, halbtrocken

Klassifizierung: DOC

Erzeuger: Vinhos Messias

Rebsorte: 40 % Loureiro, 40 % Azal, 20 % Arinto (Pederna)

Beschreibung: Matte Zitrusfarbe. Intensiver und frischer Duft. Frische Säure.

Alkohol: 8,5%

Restzucker: 13 g/l

Säure: 7,2 g/l

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: 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 frischen 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.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Sociedade Agrícola e Comercial dos Vinhos Messias, S.A.

Anschrift: Avenida Comendador Messias Baptista 56, 3050 Mealhada, Portugal

Datenblatt : Messias

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 01.02.2024