






006874

VINHA MARIA VINHO VERDE

 Vinha Maria

 Portugal
Vinho Verde

 halbtrocken

 30% Arinto, 30% Loureiro, 20% Azal, 20% Trajadura



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: kristallklar, fast transparent

Duft: in der Nase duftige Aromen von Obstblüten, Zitrusfrüchten (Zitrone, Zitronenschale, Orange, Mandarine) und weißfleischigen Früchten mit einem Hauch Exotik

Geschmack: am Gaumen sanft und frisch mit rassiger Säure und der duftigen Frucht des Bouquets, lebendig, aromatisch, leicht mit dem typischen feinen Vinho-Verde-Britzeln auf der Zunge macht Lust auf mehr!

HERKUNFT

Qualitätsstufe D.O.C. - Denominación de Origen Calificada

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß
Reifung im Edeltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.75 l
Verschluss Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton 5604575005016
5604575105013

ANALYSE

Alkoholgehalt 10.5 %Vol
Säure 6.5 g/L
Restzucker 10.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Global Wines
3430 909 Carregal do Sal



WEINNOTIZ

Vinho Verde stammt ausschließlich aus der gleichnamigen Appellation, hier DOP, im äußersten Nordwesten Portugals. Die Landschaft ist hügelig bis gebirgig, das Klima deutlich vom nahe gelegenen Atlantik geprägt, feucht mit reichen Niederschlägen bei überwiegend milden bis kühlen Temperaturen von einzelnen subtropisch beeinflussten Untergebieten einmal abgesehen. Mit rund 35.000 Hektar Rebland ist Vinho Verde die zweitgrößte geschützte Herkunft des Landes nach der DOP Douro.

Auch bei den portugiesischen Weinexporten liegt man weit vorn. Alle drei Farben sind zur Appellation zugelassen. Noch bis in die 1990er-Jahre produzierte Vinho Verde gut fünfzig Prozent Rotwein. Ihre internationale Berühmtheit allerdings verdankt die Region zweifellos den frischen leicht prickelnden Weißweinen, die man aus den regionalen Sorten Loureiro, Arinto und Co. bereitet. Das 'Grün' im Namen leitet sich übrigens weder von der Farbe ab noch werden die Trauben unreif "grün" gelesen, wie manchmal behauptet wird. Verde steht hier einfach für 'jung', weil der Wein grundsätzlich jung, bereits im auf die Lese folgenden Jahr in den Handel kommt.

WEINBEREITUNG

Vinha Maria ist ein jahrgangsunabhängiger Vinho Verde Blend, der ähnlich einem Non Vintage Champagner Jahr für Jahr denselben, immer wieder erkennbaren Stil und Charakter zum Ausdruck bringt. Nach der Lese werden die Trauben vollständig entrappt, in pneumatischen Pressen sanft gepresst und die Moste kühl gestellt, um sich per Kaltsedimentation ganz von selbst natürlich zu vorzuklären. Unter Zugabe ausgesuchter Hefen werden die Moste dann in die Gärtanks aus Edelstahl geleitet und hier langsam bei kontrollierten Temperaturen um die 15 °C mehr kalt als kühl vergoren. Nach abgeschlossener Gärzeit verbleiben die Weine rund zehn bis zwölf Wochen im Tank, um sich harmonisch abzurunden, bevor die Gebinde 6, 1 und 8 unter dem wachsamen Blick des Önologen Osvaldo Amado zu unserem Vinha Maria 'Final Blend' NV 618 komponiert, die Weine dann zügig auf die Flaschen gefüllt und für den Handel freigegeben werden.

PRODUZENTEN-INFO

Die Weine Vinha Marias kommen aus dem kühleren Norden Portugals, der Vinho Verde DOC. Das Klima ist stark von dem Atlantischen Ozean beeinflusst und die Landschaft ist grün ("verde"). Charakteristisch für diese Herkunft sind die Weine Vinha Marias erfrischend alkoholarm und fruchtbetont.

Global Wines ist ein Zusammenschluss portugiesischer Winzer aus den unterschiedlichsten Anbaugebieten des Landes, von Vinho Verde im Nordwesten über Douro bis Alentejo im Südosten. Was sie eint, ist ihre Liebe zu Portugal, seinen Weinen und der Wunsch, beides mit der Welt zu teilen. Jeder Betrieb erfüllt die strengen Qualitätsanforderungen des Verbundes für einen engagierten, innovativen und nachhaltigen Weinbau, um Portugals regionale Vielfalt mit wunderbar zugänglichen und doch markant herkunftsgeprägten Qualitätsweinen auf die Tische der Genießer rund um den Globus zu bringen.