



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Azevedo Loureiro e Alvarinho Vinho Verde

Artikel-Nr: 151007

ANBAUGEBIET Portugal / Minho / Vinho Verde

REBSORTE(N) Loureiro, Alvarinho

KLASSIFIZIERUNG DOP

ERZEUGER Sogrape

AUSBAU Nach der Gärung liegt der Wein für 3 Monate auf der Feinhefe.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG In der Nase liegt ein intensives, fruchtiges Aroma von tropischen Früchten sowie von Melone und Birne. Am Gaumen ist der Wein leicht, frisch und trocken – ein spritziger Vertreter der berühmten portugiesischen Weißweinregion!

SERVIEREMPFEHLUNG zu Vorspeisen, Salaten, Fisch und Meeresfrüchten

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



Die Quinta de Azevedo ist das weiße Aushängeschild des Hauses Sogrape, Portugals führendem Weinerzeuger. Aus den Weinbergen des atemberaubend schönen, mittelalterlichen Gutshofes stammt dieser typische Vinho Verde. Die Weinexperten auf *focus.de* schwärmen überschwänglich über unseren Quinta de Azevedo als „...einen frischen und eleganten Vinho Verde. Kristallklar schwimmt er im Glas, mit ganz leichtem Grüngelb-Schimmer. Man riecht einen alpinen Blumenstrauß, grünen Apfel und Bachkiesel. Im Mund ist er lebendig wie ein junges Pferd, dieser Wein springt förmlich herum. Das kommt von der Säure, die hier von fähigen Fachleuten gut eingebunden wurde und für ein angenehmes Mundgefühl sorgt. Man kann auch sagen, der Wein schmeckt „voll“. Oder: Er schmeckt wie ein abendlicher Spaziergang durch einen Zitrusrain. Es dämmt violett und aus dem Boden kriecht ganz zart die erste Feuchtigkeit der Nacht.“

Sogrape hat es geschafft, die Weinbauregionen Vinho Verde, Douro, Dão und Bairrada auf ein Niveau zu bringen, das heute über die Landesgrenzen hinaus konkurrenzfähig ist. Das Haus "verfolgt eine konsequente Qualitätspolitik, die mit Respekt alte Traditionen wahrt, heimische Sorten hegt und so eigenständige portugiesische Gewächse erzeugt", schreibt das Fachmagazin *Vinum* in Anerkennung der großen Verdienste von Portugals Nr. 1.

