



Covela, Alvarinho Vinho Verde, Trocken, 2022, Vinho Verde

Portugal - Vinho Verde

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 17,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 12,95

Artikel: 2022 Alvarinho Vinho Verde Quinta da Covela

Land: Portugal

Anbaugebiet: Vinho Verde

Kategorie: Weißwein

Erzeuger: Quinta da Covela

Rebsorte: 100% Alvarinho

Beschreibung: Mit seinem frischen Profil, fruchtig und blumig, ist dieser Covela Alvarinho ein sehr eleganter und ausgewogener Wein.

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 2,1 g/l

Säure: 7,9 g/l

Farbe: Zitrusfrüchte mit strohigen Reflexen

Aroma: Intensiv mit Anklängen an weiße Blumen und tropische Früchten.

Geschmack: Trockenes, cremiges erstes Gefühl, mittlerer Körper, ausgewogene Säure mit langem Abgang.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Passt zu allen Arten von Fisch und Meeresfrüchten, einschließlich Tempura, Sushi und sogar würzigen Gerichten wie einem Thai Curry oder einer "Moqueca" aus Brasilien.

Terroir: Granitische Böden, nach Süden ausgerichtet, in niedriger Höhe am rechten Ufer des Flusses Douro in der südöstlichen Ecke der Region Vinhos Verdes-Region. Kalte Winter und heiße, trockene Sommer, Covela befindet sich an der Grenze zwischen dem kontinentalen Klima des portugiesischen Binnenlandes und den maritimen Einflüssen des Atlantiks im Westen.

Weinbereitung: Von Hand Parzelle für Parzelle geerntet, so dass die richtigen Trauben zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden. Transport in kleinen Kisten, um Quetschungen zu vermeiden. Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern und Lagerung auf der Hefe mit gelegentlicher Batonnage bis Januar 2023. Leichte Filtration vor der Abfüllung.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Quinta da Covela / Lima & Smith, Lda.

Anschrift: Rua de Mirão – Quinta de Covela, São Tomé de Covelas, 4640-211 Baião

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 22.05.2023