



Loureiro «Parapente»

| | |
|-------------------|--|
| Produzent | Pine Nuts Vines & Wines |
| Land/Gebiet | Portugal/Vinho Verde |
| Appellation | Vinho Verde D.O.C. |
| Jahrgang | 2021 |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Loureiro (100%) |
| Ausbau | 12 Monate in einem neuen 500-Liter-Tonneaux und einem gebrauchten Barrique ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 11.0% |
| Restzucker | 0.6 g/l |
| Trinktemperatur | 9 bis 11 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2029 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 1300 Flaschen |
| Bewertung | Grandes Escolhas: 17 5/20 |
| Preis CHF | 26.00 |

Aus der seit Jahrhunderten in Portugal heimischen und bei uns kaum bekannten Rebsorte Loureiro hat Joana Pinhão einen Weisswein gemacht, der schmeckt, als wäre Sonne im Glas. Banale Weissweine aus der Region Vinho Verde konnte man sehr, sehr lange nur sehr, sehr kalt trinken – und nicht wirklich geniessen. Aber diese Zeiten sind zum Glück vorbei! Der reinsortige «Parapente» aus der Sorte Loureiro gleitet in höhere Sphären und nimmt einen auf eine kurze Reise mit. Er duftet nach weissen Blüten und Eukalyptus, schmeckt saftig, nach gelben Früchten und hat eine salzige Note. Für noch mehr Urlaubsgefühl gibt es dazu Seezunge in Butter gebraten oder weisse Spargeln mit Zitronenmayonnaise. Unser Tipp: Karaffieren Sie diesen Weisswein über eine Stunde. Durch diese Belüftung offenbart sich der Wein umso schöner.