Loureiro «Parapente» 2021

Produzent	Pine Nuts Vines & Wines
Land/Gebiet	Portugal/Vinho Verde
Appellation	Vinho Verde D.O.C.
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Loureiro (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	12 Monate in einem neuen 500-Liter-Tonneaux und einem gebrauchten Barrique ausgebaut
Alkoholvolumen	11.0%
Restzucker	0.6 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt/Gebinde	75 cl / 3er Kt
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.