

Aphros Loureiro DOC

 2022, 750 ml

 Portugal, Vinho Verde

 9940010027

 Loureiro

Alkoholgehalt: 11,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 7,4 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Austern mit klassischen Beilagen

(Meeresfrüchte)

Orangen-Salat mit Rucola und Walnuss

(Gemüse & Vegetarisch)

Gurkenkaltschale mit Creme Fraiche und

Eismeergarnelen

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.05.2023

Info:

Die Loureiro-Reben stehen in der Sub-Region Lima innerhalb der DOC Vinho Verde. Die Ernte erfolgte vom 16. Bis 23. September. Alle Weinberge sind nach Süden exponiert. Abpressen des Mostes und natürliche Sedimentation im Stahltank. Gekühlte Vergärung bei 16-18°C. Anschließend reifte der Wein für zwei Monate auf der Feinhefe bevor er filtriert und abgefüllt wurde. Der gesamte Schwefel ist mit 45mg/l angegeben.

Farbe:

Helle Strohgelb mit hellen Reflexen

Nase:

Der Loureiro von Aphros aus 2022 vereint in der Nase maritime Frische mit sommerlicher Frucht. Orange und Grapefruit strömen aus dem Glas. Kandierte Zesten von Orangen sowie Mandarinenhaut ergänzen diesen Eindruck unmittelbar. Anis, Fenchel und Artischocke bauen sich in der zweiten Reihe auf. Ganz zart werden Limonen und Kaffir-Limetten erkennbar. Salbei, Minze und Estragon runden ihn auf würzige, etherische Weise ab. Sein maritimes Klima kann er nicht verleugnen.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er dann schlank, kühl und animierend. Die zarten 11% Vol. Alkohol stehen ihm bestens. Filigran und zugleich fruchtig-leicht kommt er daher. Er weist nun deutlich mehr Facetten auf, die über von Mirabelle über Grapefruit zu Limone gehen. Er zeigt sich steinig und erfrischend kühl. Seine Haptik ist recht gebündelt und strotzt vor Leichtigkeit. Das vegetabile tritt deutlich in den Hintergrund und nur zart kommt seine etherische Würze im Nachhall zur Geltung.