

MONATSWEIN MÄRZ 2025

ALVES VIEIRA BRANCO

Weingut Herdade do Rocim, Portugal

Herkunft: Alentejano IGP

Rebsorten: Antão Vaz, Fernão Pires, Roupeiro

Volumen: 12.5 %

Bio-Zertifizierung: biologisch in Umstellung

Vegan

Allergiker-Info: Enthält Sulfite

Esstipps:

Couscous, grilliertes Gemüse, Kalbsbries

Die Cuvée Alves Vieira branco setzt sich aus den drei portugiesischen Rebsorten Antão Vaz, Fernão Pires und Roupeiro zusammen. Nach der Ernte gelangen die gequetschten Beeren in einen Stahltank, wo sie während ein bis zwei Tagen kaltmazeriert werden. Danach wird abgepresst und der Most wird im Stahltank während 8 bis 12 Tagen vergoren. Auf die malolaktische Gärung wird verzichtet. Der Weisse wird bereits Anfang Jahr ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Im Glas zeigt er sich frisch, ausdrucksvoll, lebhaft und von guter Länge.

Fr. 12.30 statt Fr. 14.00

MONATSWEIN MÄRZ 2025

ALVES VIEIRA TINTO

Weingut Herdade do Rocim, Portugal

Herkunft: Alentejano IGP

Rebsorten: Alicante Bouschet, Trincadeira, Castelão

Volumen: 14 %

Bio-Zertifizierung: biologisch in Umstellung

Vegan,

Allergiker-Info: Enthält Sulfite

Esstipps:

Caldeirada de peixe (Fischtopf), Rindszunge, Getreidebrätlinge

Alves Vieira tinto ist eine vollmundige, geschmeidige Cuvée aus typischen portugiesischen Sorten. Alicante Bouschet, Trincadeira und Castelão sind die Zutaten. Die Trauben stammen aus verschiedenen eigenen Weingärten im Gebiet von Vidigueira. Hier herrschen schiefer- und granithaltige Böden vor. Erstmals wurde der Wein 2012 abgefüllt, seit 2017 sind die Trauben biozertifiziert. Die Gärung im Stahltank dauerte eine Woche. Anschliessend reifte der Wein während eines halben Jahres in zwei- und dreijährigen Barriques. Vor der Abfüllung wird nicht geschönt und nicht filtriert.

Fr. 13.20 statt Fr. 15.00