

Aphros Loureiro DOC

 , 750 ml

 Portugal,

 9940010035



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Geschmorte Mairübchen mit Zitronenbutter und frischen Kräutern

Galicische Pulpo á Feira mit Paprikaöl und grobem Meersalz

Frische Austern „à Bulhão Pato“ mit Koriander, Knoblauch und
Olivenöl

Tasting review

by Marian Henß on 25.08.2025

Info:

Die Loureiro-Trauben wachsen in der portugiesischen Sub-Region Lima im Vinho Verde. Die Reben sind dabei nach Süden exponiert. Vom 1. bis 24. September wird für diese größere Abfüllung gelesen und in diversen Chargen produziert.

Die schlanken 10,5% Vol. Alkohol stehen 1,5g/l Zucker entgegen.

Der Most wird gepresst und zur Sedimentation in Stahltanks gefüllt. Vergoren wird bei 16 - 18°C. Kurze zwei Monate auf der Hefe sorgen für Stabilität.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit feinen, hellgrünen Reflexen.

Nase:

Ein intensives, klares Aromenspiel, das die ganze Saftigkeit des Vinho Verde einfängt: Zitrusfrüchte in feinster Abstufung – Limone, Bergamotte, Grapefruit –, flankiert von gelbem und grünem Apfel, Kaki und weißer Johannisbeere. Darunter liegt eine feine maritime Brise, die an frische Algen, salzige Gischt und eine kühle Meeresfrische erinnert. Begleitet wird das Ganze von einer lebendigen Kräutrigkeit, die an Melisse, Zitronenthymian, Kerbel und Minze denken lässt – frisch geschnitten, feucht und vital.

Gaumen:

Schlank, kristallklar und enorm leichtfüßig mit nur 10,5 % Vol. Alkohol. Kein Schmelz, keine Süße – stattdessen absolute Trockenheit, Präzision und Reinheit. Die Säure ist fein, aber präsent, trägt den Wein straff und frisch über den Gaumen, ohne ihn je hart wirken zu lassen. Das Mundgefühl ist wie ein Schluck kühles, klares Quellwasser mit einem Hauch Kräuterwürze – puristisch, rassig, erfrischend. Ein Wein, der Leichtigkeit und Energie verbindet und gerade dadurch seinen erwachsenen, geradlinigen Charakter zeigt.