

2018 CORTEZADA

FEDELLOS DO COUTO - RIBEIRA SACRA, SPANIEN

FEDELLOS DO COUTO



Diese Einzellage mit 15 - 70 Jahre alten Reben liegt auf 350 - 500 Meter über dem Fluss Sil. Der Boden aus Schiefer und Sand ist bereits stark verwittert. Ein umwerfend eleganter Wein aus der lokalen Sorte Mencia, die in 500 Liter Demi Muids gereift wurde. Er hat ein köstliches Bukett von Sauerkirschen, schwarzem Pfeffer, hellem Tabak und Zwetschgen. Der warme, seidige, lang anhaltende Geschmack wird getragen von einer unendlich feinen Säure. Bäm!

Region Ribeira Sacra	Appellation Vino Tinto Ribeira Sacra	Klima kontinental, maritim	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Sand, verwitterter Schiefer	Höhe über N.N. 350 - 500 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Rebsorte Mencia	Ausbau 12 Monate in 500 Liter Demi Muids und teilweise in Betongebinden	Alkoholgehalt 13%	Internationale Bewertungen 93+ P. Robert Parker's Wine Advocate	Restzucker



Das kleine Ribeira Sacra mit seinen ultrasteilen, schwarzen, steinigen Hängen gehört zu den interessantesten und herausforderndsten Weinregionen Spaniens und sogar der Welt. Es liegt im galizischen Norden und hat sowohl maritime wie kontinentale Klimaeinflüsse. Tagsüber ist es brütend heiß, aber nachts wird es kühl. Dazu kommen in den höheren Lagen der atlantische Wind und der steinharte Boden aus Schiefer und Granit. Eine krasse Region in allen Belangen, die aufgrund ihrer Dramatik auch Romantiker beflügelt. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.