

XABRE

FENTO WINES

FENTO WINES - EULOGIO POMARES - RIBEIRA SACRA, SPANIEN



Das feine, fast fragil anmutende Bukett von weißem Pfeffer und roten Früchten kommt einfach unverschämt direkt und pur daher. Die Reben sind zwischen 15 und 80 Jahre alt und wachsen auf 300 – 700 Meter Meereshöhe. 20tägige Vergärung in 500 Liter-Fässern, 10 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques und weitere 6 Monate im Fuder, dann ein weiteres Jahr auf der Flasche. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Am besten leicht gekühlt bei 14 – 17° C, je nach Außentemperatur, servieren.

ANBAUGEBIET Ribera Sacra	CHARAKTER Fruchtig, würzig, elegant	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Ribera Sacra D.O.	HÖHE ÜBER NN 300 - 700 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Fento Wines S.L, 36636 Ribadumia	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Kontinental, atlantisch	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Handlese. In etwa 20 Tagen in 500l Holzfässern vergoren	KARAFFIEREN Nein
BODEN Verwitterte, sandige Granit Böden, Lehm, Schiefer	REBSORTE Mencia, Sousón, Mouratón, Garnacha	AUSBAU 10 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques und 6 Monate im Fuder. Anschließend 12 Monate in der Flasche	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14 - 17° C



Dieses kleine Anbaugebiet namens „das heilige Uferland“ befindet sich an den galizischen Flüssen Sil und Minho. Auf den canyonartigen, steilen Granit- und Schieferterrassen wachsen uralte Reben, deren Potential bisher nur wenig Beachtung fand. Lediglich eine Handvoll charismatischer Winzer keltert Spitzenweine, die kaum bekannt sind. Das Klima ist kontinentaler Prägung, während am Minho deutliche atlantische Einflüsse spürbar sind. Die Weine von hier können angenehm „unspanisch“ schmecken. Sie duften nicht nach den üblichen Vanillie- oder Kokosnussaromen in einem Topf überreifer Beerenfrüchte, sondern nach Kräutern, Gewürzen und Holunderbeeren. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.