

LOMBA DOS ARES

FEDELLOS DO COUTO - RIBEIRA SACRA, SPANIEN

FEDELLOS DO COUTO



Diese im Schnitt 70 Jahre alten Weingärten liegen entlang des Flusses Bibei auf 550 – 800 Meter Höhe. Teilweise stehen die Anlagen im gemischten Satz und werden aus galizischen Sorten Mencia (ca. 30%), Mouraton, Gran Nero, Garnacha Tintorera, Caino und Bastarda geblendet. Der Boden besteht aus verwittertem Schiefer und Granit. Beim Ausbau in alten Fässern wurde die Schwefelzugabe weitgehend reduziert und der Wein ist unfiltriert und ungeschönt abgefüllt worden. Das großartige Bukett hat einen verschwenderischen Duft von Rosen, Himbeeren, Veilchen, Orangenzeste und würzigem Tabak. Im Geschmack ist er intensiv und leicht zugleich. Ein Musterbeispiel für einen supereleganten Wein. Legendär.

ANBAUGEBIET Ribeira Sacra	CHARAKTER Fruchtig, würzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 - 5 Jahre
APPELLATION Vino Tinto Ribeira Sacra	HÖHE ÜBER NN 550 - 750 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Adegas dos Taboada Slu - O Couto, 19 - 32760 Castro Caldelas - Spain	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Kontinental, mit atlantischem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Spontan, mit Rappen, im gebrauchten Barrique fermentiert	KARAFFIEREN Ja
BODEN Verwitterter Schiefer, Granit	REBSORTE Mencia, Mouraton, Garnacha Tintorera, Caino, Bastarda	AUSBAU In gebrauchten Holzfässern. Unfiltriert, Ungeschönt, Minimal geschwefelt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C



Im Jahr 2011 haben sich die 4 Fedellos (Bengel) aus Couto zusammen getan, um ein einzigartiges Projekt ins Leben zu rufen. Auf 5,5 Hektar kelterten Jesús Olivares, Carlos Barena, Pablo Soldavini und Luis Taboada geniale Weine. Einer der Partner hat uralte Weinberge, einer kümmert sich darum, zwei bauen die vier Crus aus. Sie bewirtschaften unzählige kleine Parzellen organisch in verschiedenen Höhenmetern auf den Terrassenanlagen an den Ufern der Flüsse Sil und Bibei. Alle Weine werden mit Stielen und Stengeln spontan vergoren und in gebrauchten französischen Barriques gereift. Alles in reiner Handarbeit, denn anders ist es hier auch nicht möglich.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.