

# 2019 FENTO TINTO

## RIAS BAIXAS - CONDADO DE TEA, SPANIEN

FENTO WINES



Obwohl dieser Rotwein eine tiefe, dunkle Farbe hat ist er leicht, elegant und genau das Gegenteil von dem, was man vermuten würde. Eine der 5 Subzonen des Rias Baixas heißt Condado de Tea. Sie liegt ca. 100 km vom Atlantik entfernt zwischen den Flüssen Minho und Tea. Das Klima ist nicht ganz so rau wie im berühmten Val de Salnes, aber trotzdem spürbar. Der Boden besteht wie fast überall in Nordspanien aus teilweise verwittertem Granit. Man soll Reben dort pflanzen wo der Farn (Fento) wächst, so sagt man es unter Winzern. Diese Blend aus autochthonen Sorten und jungen Anlagen (15 Jahre alt) ist ein authentischer Wein der Küstenregion Nordspaniens. Sie braucht keinen Holzfassausbau und die dunkelfruchtige, balsamisch-würzige Nase kommt unmaskiert und frech im Glas daher. Irgendwie strahlend und mit dem staubigen "funky" Aroma das typisch für galicischen Rotweine ist. Perfekt zu rauchigem Schinken, fettreichen Eintöpfen, gegrilltem Gemüse oder einem feisten Krustentierreis. Wenig Alkohol, mineralisch und knochentrocken mit einer spürbar saftigen Säure.

<b>Rebsorte</b> Brancellao, Espadeiro, Mencia, Pedral, Sousón	<b>Region</b> Rias Baixas - Condado de Tea	<b>Restzucker</b> 1,7 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 12-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> atlantisch, kontinental	<b>Appellation</b> Rias Baixas DO	<b>Gesamtsäure</b> 5,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 3 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> verwitterter Granit (Xabre)	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 11,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass	<b>Abgefüllt durch</b> Fento Wines S.L, 36636 Ribadumia
<b>Höhe über N.N.</b> 50 - 150 Meter	<b>Ausbau</b> 6 Monate im Edelstahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg