

# 2022 Galego Dourado Branco

RAMILO WINES - LISSABON, PORTUGAL



Ein seltener Wein aus einer unbekanntenen, anspruchsvollen Sorte, die aufgrund ihrer Empfindlichkeit nur in trockenen, warmen Standorten wächst. Im feuchten Atlantikklima eine Herausforderung. 2004 gab es weltweit weniger als 10 Hektar von ihr, ein paar davon in Australien und Südafrika. Spontangärung im Holzgebäude und weitere 6 Monate Reife im gebrauchten Barrique. Ein großartiger Stoff, sehr präzise und mit salzigem Charakter. Besonders in diesem Jahr sehr pur und klar. Tiefe reichhaltige Farbe, Golden Delicious, Quitte, herbsaure Früchte, Honig, nussig oder auch Pfeffer. Großartige softe Textur. Das man sie früher auch gerne für gesprittete Weine (Carcavelhos aus Lissabon) nahm, kann man aufgrund der starken Aromatik und sanften Säure gut verstehen. Unfiltriert abgefüllt.

<b>Rebsorte</b> Galego Dourado	<b>Region</b> Lissabon	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 8-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Kontinental mit stark atlantischem Einfluss	<b>Appellation</b> Vinho Regional Lisboa	<b>Säure</b> 6,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Lehm	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig, ökologisch	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Manuel Francisco Ramilo & Filho Lda, PT-2705-430 S. João das Lampas
<b>Höhe über N.N.</b> 180 Meter	<b>Ausbau</b> 6 Monate in gebrauchten französischen Barriques	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Als die beiden Brüder Nuno und Pedro das Familienweingut 2013 in der 4. Generation von ihrem Vater Belmiro übernahmen, wollten sie ihren eigenen Weg gehen. Ohne Kompromisse und unter Wahrung der Tradition wollten sie Weine keltern, die aus der Masse hervorstechen. Ihre 10 Hektar Weinberge liegen zwischen den windgepeitschten Hängen von Mafra und Colares nördlich von Lissabon, in einem der schönsten Teile des Landes. Alles wird in strikter Handarbeit gemacht und das marginale Klima begrenzt die Erträge auf natürliche Art und Weise auf ein Minimum. Dabei erreichen die Weine im Lusitanischen Kontext eine ausgewogene Balance, die in Zeiten des Klimawandels noch mehr Bedeutung bekommen.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.