

# 2022 Conasbrancas

FEDELLOS DO COUTO - RIBEIRA SACRA, SPANIEN

FEDELLOS DO COUTO



Das Jahr 2022 war in der kleinen und ultrasteilen Ribera Sacra sehr trocken. Daher fand die Lese in diesem Jahrgang deutlich früher und kürzer als in den vergangenen Jahren statt. Curro Barreño und Jesús Olivares mussten in diesem Jahrgang besonders präzise bei der Wahl des Lesezeitpunkt sein, um den Weingutstypischen Charakter zu bewahren. Die Trauben für diese Field Blend stammen von verschiedenen alten und schwer zu bewirtschaftenden Weinbergen (60-80 Jahre) an Hängen rund um das malerische Dorf Manzaneda am Flüsschen Bibei. Mit knapp 30% bilden die lokalen Godello-Trauben den Kern, des Weins. Unterstützt wird die Godello, von weiteren 25% Dona Blanca und der Rest ist eine Mischung aus Treixadura, Colgadeira und Albariño. Bis auf eine kleine Menge werden alle Trauben entrappt und haben eine 4-tägige Maischestandzeit. Anschließend gärt der Stoff spontan und reift für 8 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Die dezente, eher zurückhaltende Nase lässt einen nicht erahnen, was am Gaumen abgehen wird. Der Wein explodiert förmlich in einer genussvollen Lawine aus Grapefruit, reifen roten Äpfeln und Orangenblüten. Die Fassausbau macht sich mehr in der weichen Struktur des Weines bemerkbar als in der Aromatik. Das salzige, griffige Finish ist ewig lang. Knochentrockener und erfrischender Stoff mit einer ordentlichen Prise Niagaratrinkfluss! Ein köstlicher Stoff, der mehr als Alltag ist, aber jeden Tag in der Woche getrunken werden kann. Genialer Begleiter zu gegrillten Muscheln oder Hähnchen mit einem Spritzer Zitrone.

<b>Rebsorte</b> Albariño, Colgadeira, Dona Blanca, Godello, Treixadura	<b>Region</b> Ribeira Sacra	<b>Restzucker</b> <1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b> 94 P. Luis Guterrez (Wine Advocate/Robert Parker)
<b>Klima</b> kontinental, maritim	<b>Appellation</b> Vino Blanco Ribeira Sacra	<b>Säure</b> 6,8 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Gneis, Granit, verwitterter Schiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Adegas dos Taboada Slu - Couto, 19 - 32760 Castro Caldelas - Spain
<b>Höhe über N.N.</b> 450 - 850 Meter	<b>Ausbau</b> in gebrauchten Barriques	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



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