

2019 CONASBRANCAS

FEDELLOS DO COUTO - RIBEIRA SACRA, SPANIEN

FEDELLOS DO COUTO



Die Trauben aus den kühleren Lagen (70%) wurden direkt gepresst und 30% des Weines wurde 45 Tage lang auf den Stielen und Stengeln mazeriert und vergoren. Die Lage - an den Ufern der Flüsse Sil und Bibei - liegt auf ca. 500 Meter Höhe und der Boden besteht aus verwittertem Schiefer, Granit und Gneis. Die Reben sind im Durchschnitt 60 - 80 Jahre alt. Trotz der intensiven leuchtenden Farbe besitzt dieser Wein eine nahezu anmutige Leichtigkeit, die an Bienenwachs, Malz, Meeresluft, Blütendüfte und Gewürze wie Safran erinnert. Der Geschmack ist herb, salzig und wunderbar frisch. Ein ungewöhnlicher, aufregender Wein, der 8 Monate in gebrauchten 500 Liter Fässern auf der Hefe reifte. Einzigartig.

Rebsorte Dona Branca, Godello	Region Ribeira Sacra	Restzucker 1,1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental, maritim	Appellation Vino Blanco Ribeira Sacra	Gesamtsäure 7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Gneis, Granit, verwitterter Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Adega dos Taboada Slu - O Couto, 19 - 32760 Castro Caldelas - Spain
Höhe über N.N. 500 Meter	Ausbau 8 Monate in gebrauchten franz. 500 l Fässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 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 weiterlesen.