

2022 Bastarda

FEDELLOS DO COUTO - RIBEIRA SACRA, SPANIEN

FEDELLOS DO COUTO



Hinter dem frechen Namen verbirgt sich eine fesselnde Rebsorte, die langlebige und eigenständige Weine hervorbringt. Diese werden von Entrepreneuren auf der ganzen Welt sehr geschätzt. Im französischen Jura ist die Sorte auch unter dem Synonym Trousseau bekannt. Die Trauben werden von Curro Barreño und Jesús Olivares aus steilen und kleinen Parzellen mit der Hand gelesen. Nach einer 60 Tage dauernden, sehr vorsichtigen Mazeration, reift der Wein für 7 Monate in gebrauchten französischen 300 und 500 Liter Fässern. Das trockene Jahr war eine echte Herausforderung für die Fedellos, am Ende konnten nur 6000 Flaschen von diesem epischen Stoff gekeltert werden. Von der hellroten Farbe darf man sich nicht täuschen lassen. Die Nase wird überschwemmt vom Duft vollreifer Kirschen, Blaubeeren, Pfeffer, warmem Waldboden und etwas Lorbeer. Der Gaumen elektrisiert vom ersten Moment an; der Wein ist so energiegeladent, dass es förmlich an den Geschmackspapillen zu knistern scheint. Ein ewiger Spannungsbogen vom ersten bis zum letzten Schluck. Wer Trousseau aus dem Jura mag oder feine Pinots, der sollte hier zuschlagen! Dieser elegante, glasklare Stoff braucht Zeit in der Karaffe - mindestens 1-2 Stunden, um sein pures Trinkvergnügen zu entfalten. Die Geduld wird belohnt von einer unvergleichlichen Finesse, Eleganz und Präzision, wie sie sonst nur selten zu finden ist. Ein knackiger Begleiter zu Chorizo con Papas!

Rebsorte Bastarda	Region Ribeira Sacra	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 95 P. Luis Guterrez (Wine Advocate)
Klima kontinental, maritim	Appellation Vino Tinto Ribeira Sacra	Säure 6,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Gneis, Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Adegas dos Taboada Slu - O Couto, 19 - 32760 Castro Caldelas - Spain
Höhe über N.N. 550 Meter	Ausbau in gebrauchten Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 Klimateinflüsse. 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.