

2017 LOMBA DOS ARES

FEDELLOS DO COUTO - RIBEIRA SACRA, SPANIEN

FEDELLOS DO COUTO



Dieser 70 Jahre alte Weingarten liegt auf 550 - 750 Meter Höhe. Ein gemischter Satz der galizischen Sorten Mencia, Mouraton, Garnacha Tintorera, Caino und Bastardo. Der Boden besteht aus verwittertem Schiefer und Granit. Beim Ausbau in alten Fässern wurde die Schwefelzugabe weitgehend reduziert und der Wein ist unfiltriert und ungeschönt abgefüllt worden. Das großartige Bukett hat einen verschwenderischen Duft von Rosen, Himbeeren, Veilchen, Orangenzeste und würzigem Tabak. Im Geschmack ist er intensiv und leicht zugleich. Ein Musterbeispiel für einen supereleganten Wein. Legendär.

Region Ribeira Sacra	Appellation Vino Tinto Ribeira Sacra	Klima kontinental, maritim	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Granit, verwitterter Schiefer	Höhe über N.N. 550 - 750 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Rebsorte Bastardo, Caiño, Garnacha Tintorera, Mencia, Mouratón	Ausbau in großen gebrauchten Fässern	Alkoholgehalt 12,5%	Internationale Bewertungen 93 P. Robert Parker's Wine Advocate	Restzucker



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.