

CORTEZADA

FEDELLOS DO COUTO - RIBEIRA SACRA, SPANIEN

FEDELLOS DO COUTO



Diese Einzellage mit 15 – 70 Jahre alten Reben liegt auf 350 – 500 Meter über dem Fluss Sil. Der Boden aus Schiefer und Sand ist bereits stark verwittert. Ein umwerfend eleganter Wein aus der lokalen Sorte Mencia, die in 500 Liter Demi Muids gereift wurde. Er hat ein köstliches Bukett von Sauerkir-schen, schwarzem Pfeffer, hellem Tabak und Zwetschgen. Der warme, seidige, lang anhaltende Geschmack wird getragen von einer unendlich feinen Säure. Bäm!

ANBAUGEBIET Ribeira Sacra	CHARAKTER Fruchtig, floral, seidig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 - 5 Jahre
APPELLATION Vino Tinto Ribeira Sacra	HÖHE ÜBER NN 350 - 500 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Adega dos Taboada Slu - O Couto, 19 - 32760 Castro Caldelas - Spain	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Kontinental, mit atlantischem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Spontan, mit Rappen, im gebrauchten Barrique fermentiert	KARAFFIEREN Ja
BODEN Verwitterter Schiefer, Sand	REBSORTE Mencia	AUSBAU 12 Monate in gebrauchten 500l Demi Muids & Betontanks. Unfiltriert, Unge-schönt, Minimal geschwefelt	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C



Im Jahr 2011 haben sich die 4 Fedellos (Bengel) aus Couto zusammen getan, um ein einzigartiges Projekt ins Leben zu rufen. Auf 5,5 Hektar kelterten Jesús Olivares, Carlos Barena, Pablo Soldavini und Luis Taboada geniale Weine. Einer der Partner hat uralte Weinberge, einer kümmert sich darum, zwei bauen die vier Crus aus. Sie bewirtschaften unzählige kleine Parzellen organisch in verschiedenen Höhenmetern auf den Terrassenanlagen an den Ufern der Flüsse Sil und Bibei. Alle Weine werden mit Stielen und Stengeln spontan vergoren und in gebrauchten französischen Barriques gereift. Alles in reiner Handarbeit, denn anders ist es hier auch nicht möglich. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.