

2019 Xabre

FENTO WINES - RIBEIRA SACRA, SPANIEN

FENTO WINES



Als Weinanbaugebiet ist die Ribeira Sacra (das heiligte Ufer) noch weitgehend ein Geheimtipp. Es befindet sich im Hinterland Galiciens und gleicht einem Naturparadies. Spektakuläre Bergketten und grüne Flusstäler. Auf sandiger, verwitterter Bodenformation aus Granit - auch Xabre genannt - wurzeln die alten Rebstöcke auf terrassenförmig angelegten Weingärten. Das feine, fast fragil anmutende Bukett von weißem Pfeffer? und roten Früchten kommt einfach unverschämt direkt und pur daher. Die Reben sind zwischen 17 und 82 Jahre alt und wachsen auf 300 - 700 Meter Meereshöhe. 20 Tage gärten der Most in 500 Liter Fässern, bevor der Jungwein für 10 Monate in gebrauchten Barriques und weitere 6 Monate im Fuder ausgebaut wurde. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Am besten leicht gekühlt bei 12 - 14° C, je nach Außentemperatur, servieren. 2.640 Flaschen

Rebsorte Garnacha, Mencia, Mouratón, Sousón	Region Ribeira Sacra	Restzucker 1,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, kontinental	Appellation Ribeira Sacra DO	Säure 5,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Granit, Lehm, Sand, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Fento Wines S.L, 36636 Ribadumia
Höhe über N.N. 300 - 700 Meter	Ausbau 10 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques und weitere 6 Monate im Fuder, dann ein weiteres Jahr auf der Flasche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Eulogio und Rebecca Pomares sind Besitzer der alten Familienbodega Zarate im Val del Salne?s. Sie gehören zu den Visionären und besten Winzern ihrer Heimat, dem Rias Baixas. Ihre Albarin?os aus alten, teilweise wurzelechten Reben, gehören zu den Glanzlichtern der Region. Mit ihrem Projekt Fento Wines möchte das Paar die Vielfalt und auch die anderen Facetten Galiciens zeigen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.