

FENTO BLANCO

FENTO WINES - EULOGIO POMARES - RÍAS BAIXAS , SPANIEN

FENTO WINES



Diese galizische Blend aus den Sorten Treixadura (47%), Albarino (31%), Loureiro (20%), Godello (1%) und Torrontés (1%) besticht mit seiner blassen hellgelben Farbe und den grünlichen Reflexen darin. Ein Duftstrauß voller Aromen und Düfte findet sich im Glas, mürbe Äpfel, Yasmin und Zitrus. Am Gaumen ist er frisch, klar, mineralisch und saftig. Die Trauben wurden von Eulogio Pomares aus der Subzone Condado de Tea, nach dem Fluß Tea benannt, ausgesucht. Der Boden besteht aus Granit und das Klima ist moderat atlantisch. Das Bukett ist so brillant und duftig wie selten. Ein perfekter Meeresfrüchte Wein.

ANBAUGEBIET Rías Baixas	CHARAKTER Frisch, fruchtig, vielschichtig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 - 5 Jahre
APPELLATION Rías Baixas D.O.	HÖHE ÜBER NN 300 - 700 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Fento Wines S.L, 36636 Ribadumia	EMPFOHLENES TRINKGLAS Weissweinglas
KLIMA Kontinental, atlantisch	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Handlese. Fermentiert im Edeltank	KARAFFIEREN Nein
BODEN Granit und Schiefer	REBSORTE Albariño, Godello, Loureiro, Torrontes, Treixadura	AUSBAU Stahltank	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8 - 12° C



Dieses kleine Anbaugebiet namens „das heilige Uferland“ befindet sich an den galizischen Flüssen Sil und Minho. Auf den canyonartigen, steilen Granit- und Schieferterrassen wachsen uralte Reben, deren Potential bisher nur wenig Beachtung fand. Lediglich eine Handvoll charismatischer Winzer keltert Spitzenweine, die kaum bekannt sind. Das Klima ist kontinentaler Prägung, während am Minho deutliche atlantische Einflüsse spürbar sind. Die Weine von hier können angenehm „unspanisch“ schmecken. Sie duften nicht nach den üblichen Vanillie- oder Kokosnussaromen in einem Topf überreifer Beerenfrüchte, sondern nach Kräutern, Gewürzen und Holunderbeeren. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.