

2019 Cortezada

FEDELLOS DO COUTO - RIBEIRA SACRA, SPANIEN

FEDELLOS DO COUTO



Die Mancía-Beeren stammen von 15-70 Jahre alten Rebstöcken, welche auf einer Höhe von bis zu 500 Meter über dem Fluss Sil gedeihen. Der Boden aus Schiefer, Sand und Granit ist bereits stark verwittert. Die relativ kühle Ganztraubengärung endet in einem umwerfend eleganten Wein aus der lokalen roten Rebsorte, die 12 Monate in 500 Liter Demi Muids reifen durfte. Ein köstliches Bukett von Sauerkirschen, schwarzem Pfeffer, hellem Tabak und Zwetschgen. Der warme, seidige, lang anhaltende Geschmack wird getragen von einer unendlich feinen Säure. Bäm!

Rebsorte Mencia	Region Ribeira Sacra	Restzucker < 1,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-17°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental, maritim	Appellation Vino Tinto Ribeira Sacra	Säure 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Granit, Sand, verwitterter Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Adegas dos Taboada Slu - O Couto, 19 - 32760 Castro Caldelas - Spain
Höhe über N.N. 350 - 500 Meter	Ausbau 12 Monate in 500 Liter Demi Muids und teilweise in Betongebinden	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 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 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.