2017 XABRE
FENTO WINES - RIBEIRA SACRA, SPANIEN

Das feine, fast fragil anmutende Bukett von weißem Pfeffer? und roten Früchten kommt einfach unverschämt direkt und pur daher. Die Reben sind zwischen 15 und 80 Jahre alt und wachsen auf 300 - 700 Meter Meereshöhe. 20tägige Vergärung in 500 ?Liter-Fässern, 10 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques und weitere 6 Monate im Fuder, dann ein weiteres Jahr auf der Flasche. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Am besten leicht gekühlt bei 14 - 17° C, je nach Außentemperatur, servieren.

Region Ribeira Sacra	**Appellation** Ribeira Sacra D.O.	**Klima** atlantisch, kontinental	**Dekantieren / Karaffieren** Nein	**Empfohlene Trinktemperatur** 14-17°
Empfohlenes Glas Burgunderglas	**Boden** Granit, Lehm, Sand, Schiefer	**Höhe uber N.N.** 300 - 700 Meter	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Lagerfähigkeit** 5 bis 10
Rebsorte Garnacha, Mencia, Mouratón, Sousón	**Ausbau** 10 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques und weitere 6 Monate im Fuder, dann ein weiteres Jahr auf der Flasche	**Alkoholgehalt** 13,5%	**Internationale Bewertungen** 93 P. Robert Parker's Wine Advocate	**Restzucker**

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.