

2018 PEDRANEIRA

VAL DO SALNÉS, SPANIEN

FENTO WINES



Die Reben wurden 1980 ganz in der Nähe von Cambados im Val do Salnés gepflanzt. Hier direkt am atlantischen Ozean ist der klimatische Kontrast zwischen feucht, windig und gelegentlichen Hitzeperioden am größten. Das Mikroklima macht den feinen Unterschied. Der Name der Lage - Schwarze Steine - kommt nicht von ungefähr. Er stammt von einer sandigen, verwitterten Bodenformation aus Granit namens Xabre, die einen hervorragenden Wasserhaushalt aufweist. Handlese in den frühen Morgenstunden, um die Frische zu erhalten, Spontangärung und anschließend 18 Monate Reifung auf der Vollhefe im 2.500 Liter slowenischen Eichenfass und leichte Filtration vor der Abfüllung. Der Jahrgang 2018 brachte gesundes, nicht zu reifes Lesematerial. Das schmeckt man mit jedem Schluck in diesem rassigen Lagen-Albariño, der geradlinig und pur über den Gaumen läuft. Zitrisch, saftig und kühl - der perfekte Begleiter zu jeder Seafoodplatte.

Rebsorte Albariño	Region Val do Salnés	Restzucker 1,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit atlantisch, maritimen Einflüssen	Appellation Rías Baixas DO	Gesamtsäure 5,11 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden verwitterter Granit (Xabre)	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Fento Wines S.L, 36636 Ribadumia
Höhe über N.N. 50 - 150 Meter	Ausbau 18 Monate auf der Vollhefe im 2.500 Liter slowenischen Eichenfass	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg