

# BASTARDA

FEDELLOS DO COUTO - RIBEIRA SACRA, SPANIEN



Ich war kurz vorm Durchdrehen, als ich diesen Leichtwein das erste Mal getrunken habe. Wie kann ein Wein mit 11 % Volt so viel Intensität besitzen? Ein krasses Teil, dass vor dem Genuss unbedingt karaffiert werden sollte. Er bietet ein ganz helles Rot, das nicht viel vermuten lässt. Doch dann kommt diese Nase aus süßen Kirschen, getrockneten Kräutern, Rosenpfeffer und floralen Aromen, die sich ständig weiterentwickeln. Unfassbar pur, aromatisch und glockenklar. Das Bukett hat etwas von einem feinem Pinot Noir, auch wegen seiner seidigen Textur und der feinen Säure. In Portugal heißt die Sorte Bastardo und in Frankreich (Jura) kennt man sie unter dem Namen Trousseau. Kein Wein für Blockbuster Trinker!

<b>ANBAUGEBIET</b> Ribeira Sacra	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, floral, vielschichtig	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 0 - 5 Jahre
<b>APPELLATION</b> Ribeira Sacra D.O	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 550 - 750 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Adega dos Taboada Slu - O Couto, 19 - 32760 Castro Caldelas - Spain	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Bordeauxglas
<b>KLIMA</b> Kontinental, mit atlantischem Einfluss	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Spontan, mit Rappen, im gebrauchten Barrique fermentiert	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Verwitterter Schiefer, Granit	<b>REBSORTE</b> Bastardo	<b>AUSBAU</b> In gebrauchten franz. Demi Muids. Unfiltriert, Ungeschönt, Minimal geschwefelt	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 16 - 18 °C



Im Jahr 2011 haben sich die 4 Fedellos (Bengel) aus Couto zusammen getan, um ein einzigartiges Projekt ins Leben zu rufen. Auf 5,5 Hektar kelterten Jesús Olivares, Carlos Barena, Pablo Soldavini und Luis Taboada geniale Weine. Einer der Partner hat uralte Weinberge, einer kümmert sich darum, zwei bauen die vier Crus aus. Sie bewirtschaften unzählige kleine Parzellen organisch in verschiedenen Höhenmetern auf den Terrassenanlagen an den Ufern der Flüsse Sil und Bibei. Alle Weine werden mit Stielen und Stengeln spontan vergoren und in gebrauchten französischen Barriques gereift. Alles in reiner Handarbeit, denn anders ist es hier auch nicht möglich. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.