

## 2018 Flor - Ururabo

## FIO WINES - NIEPOORT KETTERN - MOSEL, DEUTSCHLAND





Es gibt Momente im Leben eines Weintrinkers, die lassen einen demütig werden. So erging es uns als wir das erste Mal unsere Nase in den Flor steckten. Da war doch dieses Aroma von Hefe, Oliven, weißen Champignons und getrockneten Zitrusfrüchten, welches wir von den berühmten Finos und Manzanillas aus dem Sherrygebiet in Andalusien kennen. Auch die seltenen Juraweine reifen teilweise unter einer dünnen Schicht des Florhefestamms. Das so etwas an der Mosel möglich ist, dass war uns bis dato nicht bekannt. Man muss schon ein gekonntes Händchen für so ein mutiges Experiment und das richtige Kellermilieu haben. Bei den Jungs von Fio ist ihre Liebe zu diesem Weinstil nicht zu leugnen und ihre Interpretation ist einzig- und großartig.Den feinen Unterschied macht die Rieslingsäure und die Piesporter Herkunft der im Schnitt 30 Jahre alten Reben auf Schiefer gewachsen. Der Flor reifte für ca. 2 Jahre im 1000 Liter Moselfuder, wurde unfiltriert und ohne zusätzlichen Schwefel abgefüllt. Mit seinen 12 Alk. hat er bedeutend weniger Umdrehungen als seine Verwandten aus den anderen Regionen, aber er steht ihnen in nichts nach. Ein begeisternder Wein, ein großartiger und vielseitiger Essenbegleiter (Pilze, salzige Fischgerichte und Geflügelcurry) oder Aperitif. Da kommt Freude im Glas auf und besonders ist die ultrafeine Säure hervorzuheben die ihm eine endlose Länge im Geschmack verleiht. Wir sind begeistert. Wer hat's erfunden? Wir wissen es nicht...mehr.

<b>Rebsorte</b> Riesling	<b>Region</b> Mosel	Restzucker 2,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-14°	Internationale Bewertungen
<b>Klima</b> kontinental	Appellation Landwein der Mosel	<b>Säure</b> 7,4 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Lothar Kettern GbR, 54498 Piesport
<b>Höhe uber N.N.</b> 100 Meter	Ausbau 2 Jahre im 1000 Liter Moselfuder	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Dieses Projekt, was mit dem Jahrgang 2012 begann, ist das Baby von drei passionierten Winzern, die den traditionellen Moselstil pflegen und kultivieren. Der rote Faden - Fio heißt auf portugiesisch Faden - ist "Entschleunigung" und "Stressbefreiung" in unserer rasanten Welt, vor der auch die Weinbranche nicht halt macht. Es gibt heutzutage viele technisch korrekte und schnell "gemachte" Weine, aber das Besondere spricht nur durch die Herkunft und seine Originalität zu uns. Viele reden darüber, nur wenige setzen es gekonnt um.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.