

2017 BASTARDA

FEDELLOS DO COUTO - RIBEIRA SACRA, SPANIEN

FEDELLOS DO COUTO



Ich war kurz vorm Durchdrehen, als ich diesen Leichtwein das erste Mal getrunken habe. 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!

Region Ribeira Sacra	Appellation Vino Tinto Ribeira Sacra	Klima kontinental, maritim	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Granit, Sand, verwitterter Schiefer	Höhe über N.N. 550 - 750 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Rebsorte Bastarda	Ausbau Ausbau in neutralem franz. Holzfässern, hauptsächlich Demi Muids	Alkoholgehalt 12,5%	Internationale Bewertungen 92 P. Robert Parker's Wine Advocate	Restzucker



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.