

CONASBRANCAS

FEDELLOS DO COUTO - RIBEIRA SACRA, SPANIEN

FEDELLOS DO COUTO



Ein exotisch anmutender „Gemischter Satz“ aus den weißen Sorten Dona Blanca, Albarino, Treixadura, Lado und Torrontes. Der Godello wurde separat vinifiziert. 60% des Weines wurde 40 Tage lang auf den Stielen und Stengeln mazeriert und vergoren. Die Lage – an den Ufern der Flüsse Sil und Bibei – liegt auf 700 – 750 Meter Höhe und der Boden besteht aus verwittertem Schiefer, Granit und Sand. Die Reben sind im Durchschnitt 60 – 80 Jahre alt. Trotz der intensiven leuchtenden Farbe besitzt dieser Wein eine nahezu anmutige Leichtigkeit, die an Bienenwachs, Malz, Meeresluft, Blütendüfte und Gewürze wie Safran erinnert. Der Geschmack ist herb, salzig und wunderbar frisch. Ein ungewöhnlicher, aufregender Wein, der ein knappes Jahr in gebrauchten 500 Liter Fässern auf der Hefe reifte. Einzigartig.

ANBAUGEBIET Ribeira Sacra	CHARAKTER Leicht, floral, würzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 - 5 Jahre
APPELLATION Vino Blanco Ribeira Sacra	HÖHE ÜBER NN 700 - 750 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Adega dos Taboada Slu - O Couto, 19 - 32760 Castro Caldelas - Spain	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Kontinental, mit atlantischem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Spontan, 60% - 40Tage mit Stielen und Stengeln mazeriert	KARAFFIEREN Ja
BODEN Verwitterter Schiefer, Granit, Sand	REBSORTE Albarino, Dona Blanca, Godello, Lado, Torrontes, Treixadura	AUSBAU 12 Monate in gebrauchten 500l Holzfässern. Unfiltriert, Ungeschönt, Minimal geschwefelt	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12 °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 Bareno, 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 weiterlesen.