

Das Starter Paket für Weinbeginner

Casanova Treixadura DO Ribeiro



Abfüller: Pazo Casanova, do Rio, Camiño de Souto Sanin, 1, 32990 Arrabaldo, Spanien

Anbaugebiet: Ribeiro

Rebsorte: Treixadura

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: trocken

Alkoholgehalt: 13,3% Vol.

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Die **Treixadura** wurde vor einigen Jahren in Galicien und Portugal **wiederentdeckt** und seitdem kommen immer mehr sortenreine Weine auf den Markt.

Nach einer glorreichen Vergangenheit (der erste spanische Wein, der nach Amerika reiste, war ein sortenreiner Treixadura), war sie jahrelang in Vergessenheit geraten, da sie - wenn auch weit gereist - nur in Nordspanien und -portugal vorkommt.

Aber nun ist sie wieder da und unser Casanova aus der DO Ribeiro ist ein würdiger Vertreter ihrer Gattung.

Man munkelt, der Casanova kann dich auf einen Schlag verführen...

Der Casanova ist ein **junger, frischer Wein**, der nach ganz viel **Frühling** schmeckt. **Melisse, Thymian und frisch geschnittenes Gras. Clementinen, grüne Äpfel und ein Spritzer Zitrus. Orangenblüte und ein ganz bisschen Karamell.**
6 Monate auf der Hefe gereift. Dadurch cremig und zurückhaltend in seiner Säure. Definitiv der perfekte Begleiter für ein leckeres Reisgericht oder einfach nur für einen netten Abend unter Freunden.

Sampayolo Godello sobre lías aus DO Valdeorras



Hersteller und Abfüller: Bodegas Sampayolo S.L., Carretera de Barxela S/N, 32356 Petín de Valdeorras

Anbaugebiet: Valdeorras

Rebsorte: Godello

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Passt zu: Salaten, Fischgerichten, Pasta

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Die Rebsorte **Godello konkurriert seit jeher mit der allseits bekannten und geliebten Albariño** Traube, da beide einen ähnlichen Ursprung haben. Die Albariño ist schon immer die höher geschätzte und wichtigere Traube in Galicien gewesen. Vor allem ihr subtiles Spiel zwischen Säure und Frische kommt gut an.

Die Godello holt aber allmählich nach und nach auf. Sie hat **leichte Gemüse- und Kräuternoten** und ist im Vergleich zur Albariño **nicht ganz so jugendlich** frisch.

Und sie hat eine **viel höhere Lagerfähigkeit - im Holzfass und im Allgemeinen.**

Der Sampayolo Godello sobre lías wird **auf der Feinhefe ausgebaut** ("sobre lías" = "auf Hefen") und wird dadurch ordentlich **cremig** am Gaumen und **intensiver im Aroma.**

Im Glas ist er **leuchtend goldgelb** und brillant. Nach dem ersten Riechen kommt ganz viel **Frucht** durch. Vor allem **Apfel und Birne**, aber auch ein bisschen **Grapefruit und Honigmelone.** Danach dann **Gemüse, Kräuter und Blumen. Etwas Heu, gemischt mit Lilien und Gardenien.**

Schöner Einstieg am Gaumen. **Intensiv, mineralisch, mit dichten Kirchenfenstern.** Gutes Gleichgewicht zwischen Säure und Alkohol. Nach dem Runterschlucken bleibt ein **kräftiger Nachgeschmack** am Gaumen zurück, gepaart mit einer **leichten Bitterkeit**, die sehr charakteristisch für die Godello ist.

Alles in Allem ein toller, einfacher Weißwein und Mal etwas Anderes als ein Albariño.

7 Cepas Albariño



Abfüller und Hersteller: CARBALLAL VÁZQUEZ ABAL S.L.,
CARBALLAL 3, 36636 RIBADUMIA, Spanien

Anbaugebiet: DO Rías Baixas

Rebsorte: Albariño

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Passt zu: Meeresfrüchte, Muscheln, Paella

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

SO muss Albariño schmecken. Frisch, ausgewogen, eine gesunde Portion Säure und genau die Art Wein, die man am Besten mit Meerblick und ein paar Meeresfrüchten auf dem Teller genießt.

Die 7 Cepas – die 7 Wurzeln sind die 7 Geschwister der Bodega, die den Weinberg ihrer Eltern übernommen haben und die Weinproduktion fortführen. **Authentische Weine und Nachhaltigkeit** sind ihnen besonders wichtig. Der 7 Cepas ist **strohgelb** und versprüht **Zitrus- und florale Aromen**. Frische Früchte, wie **grüne Äpfel** und auch ein ganz bisschen **Aprikose** steigen in die Nase.

Der **Atlantikeinfluss** der Region ist quasi schmeckbar mit **mineralischen Noten und viel Frische**. Auch die für die Rías Baixas sehr **charakteristische Säure** ist durchaus spürbar – allerdings in keinsten Weise unangenehm, sondern perfekt in die Frische des Weines integriert. Ein toller Wein, der als Aperitif an einem lauen Sommerabend im Garten mit Sicherheit triumphiert.

La Flor de Margot Mencía



Abfüller und Hersteller: Lugar Cuñas, 24, 32454, Ourense, Spanien

Anbaugebiet: DO Ribeiro

Rebsorte: Mencía

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Passt zu: Tintenfisch (“Pulpo a feira”), helles Fleisch wie Pute und Huhn

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Nach Grundlagen der **integrierten Weinproduktion** bewirtschaftet. Sprich **ohne Herbizide** und wann immer möglich werden **Pilzkrankheiten** mit ausschließlich **biologischen Mitteln** bekämpft. Der gleiche Ansatz wird im Weinkeller verfolgt, mit **geringer Sulfitzugabe** und geringer Intervention im Fermentationsprozess.

“La flor de Margot” – “Margots Blume” ist subtil, elegant, schön, inspirierend... Genau wie Margot, die Mutter des Winzers, der dieser Wein gewidmet ist. Aus den Parzellen “As Paxareiras” und “Os Puzos” werden etwa 1500 Kilo Trauben gewonnen (laut Bodega von einer der besten Menciapflanzen aus Ribeiro). Am Ende entstehen **nur rund 1000 Liter Flor de Margot** – es handelt sich also um einen Wein, der nicht einfach mal eben überall zu finden ist.

La Flor de Margot ist klar durch ihr **atlantisch-kontinentales Klima** beeinflusst, ein **mineralischer und erfrischender** Rotwein, der trotzdem etwas Seriöses an sich hat. **Reife rote Beeren und florale Noten** machen sich in der Nase und am Gaumen breit. Der Wein kommt ohne Barrique aus und durchläuft **eine 6-monatige Crianza im Stahltank**.

Kein Wein, der mit Wumms und Krach daherkommt, mit viel Intensivität und Holz. Sondern viel mehr ein **angenehm-fruchtiger Rotwein, der den typischen Mencía Charakter ganz klar im Vordergrund stehen hat**.

Barbuntín Albariño aus DO Rías Baixas



Hersteller und Abfüller: Quinta Couselo S.L.,
Barrio Couselo, 13, 36770 O Rosal, Pontevedra

Anbaugebiet: Rías Baixas

Rebsorte: Albariño

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken und 2 Monate auf
der Hefe gereift

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Säuregehalt: 6,6 g/l

Restzucker: 1,9 g/l

Boden: Granit und Schiefer

Passt zu: Muscheln, Fisch (Sardinen, Anchovis,
Thunfisch)

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

**Barbuntín ist Atlantikluft und salzige
Meeresbrise. Barbuntín ist Meeresfrüchte und
Strandspaziergänge.**

Barbuntín kommt aus den **Rías**

Baixas, der bekanntesten Weinregion Galiciens.

Er ist zu 100% aus **Albariño** – DIE Rebsorte de

Region. Die Rías Baixas liegen im Nordwesten Spaniens direkt am Atlantik und die besonderen Böden (viel Granit) und das besondere Klima tragen dazu bei, dass hier ganz fabelhafte Weine entstehen.

Barbuntín ist **blassgelb** und besticht durch ein **intensives Fruchtaroma (vor allem nach frischen, manchmal sogar noch ein bisschen sauren Früchten, wie grüne Äpfel, Litchies, aber auch Limetten und Zitronen)**. Danach kommen **Orangeblüten und weiße Rosen** zum Vorschein. Bemerkenswert ist seine **Mineralität**, so, als würde man direkt an ein paar Flusssteinen lutschen.

Im Mund kommt Barbuntín dann sehr **frisch** daher, ist **langanhaltend** und bringt die **Säurearomen** aus der Nase auch mit an den Gaumen. Und er wäre kein waschechter Albariño, wen nicht zwischendurch immer Mal wieder ein bisschen Salz durchkommen würde.

Flasche auf, ein gut gekühltes Glas einschenken und von Strand und Meeresrauschen träumen.



Setembro Mencía aus DO Monterrei



Hersteller und Abfüller: Bodega Pazo de Valdeconde, C/Principal N°75, 32627 Mourazos, Spanien

Anbaugebiet: Monterrei

Rebsorte: Mencía

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Passt zu: Fleischgerichten (Rind, Schwein), Pilzgerichten

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Im Tal von Monterrei mit Blick auf die herrschaftliche Burg liegen die Weinberge, in denen der Setembro 20 gekeltert wird. **Setembro 20 ist galicisch und heißt September 20.** Denn die Trauben dieses Weines wurden im September 2020 geerntet und dann zu Wein weiter verarbeitet. Vor einem Jahr hieß dieser wunderbare Rotwein Setembro 19 und demnächst wird er Setembro 21 heißen.

Eine tolle Idee für einen tollen Wein.

Der Setembro ist die Art Wein bei dem sich ganz viele unserer Kunden im Nachhinein zurückmelden. Ich weiß nicht warum, aber viele Kunden erwarten nicht sooo viel von ihm - und werden dann richtig überrascht.

Der Setembro ist richtig schön **frisch** und obwohl Rot, kann er durchaus auch an lauen Sommerabenden genossen werden. Er versprüht ein **tolles beeriges Aroma**, was sich ein paar Schlucke später auch am Gaumen wiederfindet. **Kirschen, Himbeeren und ein paar Blaubeeren** gesellen sich zu einer ganz leichten **rauchigen Note** und einer **Hand voll Blumen**. Im Gegensatz zu Mencías aus anderen Regionen, ist der Setembro nicht ganz so mineralisch und **konzentriert sich eher auf das Fruchtige**.

Am Gaumen erst leicht, danach aber plötzlich erstaunlich langlebig und perfekt ausgeglichen.

Ein Rotwein, der überrascht und überzeugt.