

La Flor de Margot Treixadura



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

Anbaugebiet: DO Ribeiro

Rebsorte: Treixadura

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken und 6 Monate auf der Hefe gereift

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Passt zu: Fisch, Meeresfrüchten, Gemüsegerichten, Pasta

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“ ist die Linie der **reinsortigen Weine** der Bodega Valdavia. In Ribeiro sind Cuvée Weine Tradition, aber Valdavia wollte etwas Neues und Anderes schaffen und hat sich an einen sortenreinen Treixadura getraut. Inspiriert ist der Wein dabei von Margot, der Mutter des heutigen Winzers. Sie ist es auch, die das Etikett dieses besonderen Weines schmückt.

Der Treixadura-Weinberg, der sich in dem Dorf Cuñas befindet, **kann mehr als 800 Jahre Weingeschichte aufweisen**, denn schon im 12. Jahrhundert wurden hier die ersten Reben gepflanzt.

Im Glas ist der Flor de Margot **intensiv gelb** und in der Nase recht **komplex**. Ruhig ein paar Stündchen stehen lassen und beobachten, wie sich die Treixadura-typischen **Aromen nach grünen Äpfeln und Birnen mit den Hefearomen (Brot, Croissant, Milchbrötchen) mischen**.

Am Gaumen dann sehr rund, angenehm und langanhaltend.