

Cuñas Davia blanco



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

Anbaugebiet: DO Ribeiro

Rebsorte: Treixadura, Albariño, Godello, Caíño Blanco, Loureiro, Lado

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken und 6 Monate auf der Hefe gereift

Alkoholgehalt: 13,2% 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.

Das Avia Tal ist eine einzigartige Gegend in der Welt des Weinbaus. Zu seinen Böden, seinem Mikroklima, seiner Orientation und seiner Weinbaugeschichte gesellt sich ein außergewöhnlicher **Traubenreichtum**. Da ist es nicht verwunderlich, dass in der DO Ribeiro traditionell Weine aus unterschiedlichen Trauben hergestellt werden. Und so entstand auch der Cuñas Davia.

Cuñas Davia ist **hell-blassgelb** im Glas, in der Nase **sauber und intensiv**. Komplexe Gerüche nach **Quitte, Apfel, Melone, nach Fenchel, Anis und weißen Teeblättern** steigen nach und nach in die Nase.

Im Mund dann sehr geschmackvoll mit einer **ordentlichen Portion Säure**, die im Frische und Beharrlichkeit verleiht. Ein langer ausgewogener Abgang lässt dich noch lange nach dem Runterschlucken an diesen Wein zurückdenken.