

Das kleine Weisswein Paket

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.

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.

Carballal Albariño Cepas Vellas



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

Anbaugebiet: Rías Baixas

Rebsorte: Albariño

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Passt zu: Leichten Fleischgerichten, Lachs, Kabeljau

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Klassisch, klassischer, Albariño Cepas Vellas von Carballal. Der älteste Wein der Bodega, der schon seit 1986 hergestellt wird und für den nur die **ältesten Reben** – also *cepas vellas*, daher der Name – genutzt werden. Er entsteht in sehr **limitierter Auflage** und nur die besten Jahrgänge kommen auf den Markt. **4 Monate reift er auf der Hefe** und ist dadurch wunderbar cremig im Mund.

Im Glas ist er **zitronengelb** und nach dem ersten Riechen steigen dir Noten von **reifen Früchten und weißen Blüten** in die Nase.

Strukturiert, seriös, mit ausgeprägter Mineralität, elegante und reifen Tanninen und einem langanhaltendem Geschmack.

Auch wenn es sich um einen jungen Wein handelt, kann er aufgrund seiner Komplexität gut noch 2 Jahre nach dem Abfüllen ohne jegliche Geschmacks- oder Aromaeinbußen genossen werden.