

## Das Frühlingsgeföhle-Paket

### Terras Mancas



**Abfüller:** Adega Terras Mancas S.L., Trasalba – Amoeiro, Spanien

**Anbaugebiet:** Val do Miño Ourense

**Rebsorte:** Albariño, Treixadura, Godello, Loureira

**Qualitätsstufe:** Indicación Geográfica Protegida (IGP)

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

**Passt zu:** Fisch und Meeresfrüchten

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite

Weine, die mit der gleichen Liebe hergestellt werden, die die Winzer für ihre Heimat spüren. Terras Mancas kommt **aus dem Val do Miño**, dem Miño Tal. Hier, direkt neben dem **Fluß Barbantiño** wachsen die Reben, die später zu einem unglaublich frischen und geschmackvollen Weißwein werden.

Mit den vier einheimischen Rebsorten **Albariño, Treixadura, Godello und Loureira** erschafft die Bodega einen Wein von einer **hellen, strohgelben Farbe**.

Terras Mancas erinnert an intensive **Kräuter**, hat aber auch **florale Aromen** und besticht durch einen intensiven **Zitrusgeschmack**, der genau die richtige Mitte findet zwischen fruchtig und säurelastig.

## Pardas Sumoll 2019 Rosé



**Erzeuger und Abfüller:** Celler Pardas, Masia Can Comas, 2, 08775 Torrelavit, Spanien

**Anbaugebiet:** Penedés

**Rebsorte:** Sumoll

**Qualitätsstufe:** Denominación de origen (DO)

**Geschmacksrichtung:** Trocken mit 3-monatiger Reifung in Edelstahltanks

**Alkoholgehalt:** 12% Vol.

**Säuregehalt:** 4,15 g/l

**Passt zu:** Gemüsegerichten, Salaten, Pasta

**Boden:** Kalklastig

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite

Der Rosé vom Weingut Celler Pardas kommt aus Katalonien, aus der g.U. Penedés und als die Winzer ihn zum ersten Mal herstellten, war es der einzige Rosé der komplett aus der dort **autochthonen Sorte Sumoll** bestand. Eine Traube, die bis vor gar nicht langer Zeit als

vulgär und rau abgelehnt wurde.

Eine Traube, die aber auch sehr viel Potenzial hat, ein Potenzial, das die Winzer von Celler Pardas sahen. Durch ihre sorgfältige und respektvolle Arbeit haben sie einen **jungen und fruchtigen Rosé** geschaffen, der zum Weitertrinken einlädt.

Er hat eine wunderschöne **intensive Himbeerfarbe** mit violetten Akzenten.

In der Nase besticht er durch komplexe Aromen bei denen **Kräuter- und Mineralnoten** auf einem Hintergrund aus roten Früchten hervorstechen.

Im Mund dann sehr frisch, voluminös und mit einer ausgezeichneten Säure.

## Cuñas Davia blanco



**Abfüller:** Cuñas Davia, Cenlle, Ourense, Spanien

**Anbaugebiet:** 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

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 blanco besticht durch eine **helle und blasse strohgelbe Farbe**.

In der Nase ist er sauber und intensiv, dabei aber auch komplex.

Er riecht nach **reifen Früchten, einer Blumenwiese im Frühling, frischen Kräutern und Fenchel- und Anistee**.

Im Mund ist er dann sehr geschmackvoll mit genau der richtigen Säure, die ihm **Frische** verleiht. Er besticht durch einen langen, geschmeidigen und ausgewogenen Abgang, bei dem seine Aromen der Nase noch lange in Erinnerung bleiben.

# Sampayolo Godello



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

**Anbaugebiet:** Valdeorras

**Rebsorte:** Godello

**Qualitätsstufe:** Denominación de origen (DO)

**Geschmacksrichtung:** Trocken

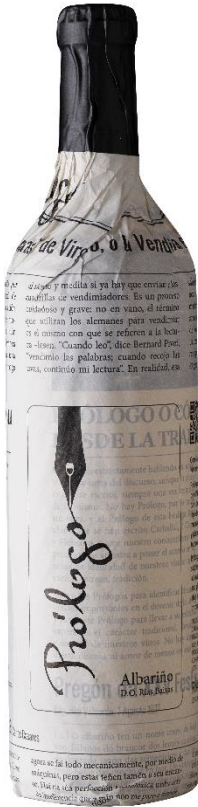
**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Passt zu:** Salaten, Fischgerichten, Pasta

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite

Godello ist eine dieser Rebsorten, die es schon immer in ihrer Region gab. Und mit Sampayolo hat sie ein Weingut gefunden, das weiß, wie man sie vernünftig in Szene setzt. Der Sampayolo Garnacha sobre lías (also auf der **Feinhefe gereift**, wodurch der Wein ein wenig vom **Hefegeschmack** annimmt) ist **leuchtend goldgelb** und lädt direkt ein, mal einen kräftigen Schluck zu nehmen. In der Nase kommen intensive **Fruchtaromen (Apfel, Melone, Grapefruit, Birne)** und ausgeprägte **Gemüsenoten** durch. Am Gaumen ist er dann kraftvoll und reif mit einem guten und langen Nachgeschmack.

## Prólogo Albariño



**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:** 13% Vol.

**Passt zu:** Gegrillten Fischgerichten, Reisgerichten

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite (aber ohne beigefügte Sulfite nach der alkoholischen Gärung. Der Sulfitgehalt des Weines liegt in etwa bei 20mg/l.

Limitierte und von Hand nummerierte Flaschenanzahl.  
Von Hand in Zeitung gewickelt. „**Von der Kunst Worte zu ernten und Albariño zu lesen.**“

So beschreibt die Bodega Carballal ihren Prólogo, ihren Albariño, der genau wie alle anderen Weine der Bodega äusserst sorgfältig hergestellt wird. So werden ihm **keinerlei Sulfite hinzugefügt**, die Vorhandenen etwa 20 mg/l sind lediglich auf den natürlichen, bei der Gärung entstehenden Schwefel zurück zu führen. Die Bodega **verzichtet auf den Einsatz von Pflanzenschutzmittel** während der Reifezeit der Trauben und produziert Weine, die im Einklang mit der Natur entstehen.

Der Prólogo durchläuft eine etwa **6-monatige Hefereifung**, bevor er auf den Markt kommt und ist herrlich **intensiv und ausgewogen**. Er besticht durch ein goldleuchtendes Strohgelb und versprüht Aromen von **Ananas, reifen, gelben Äpfeln, gemähem Gras und getrockneten Früchten**. Am Gaumen **lang, cremig, trocken** und trotzdem fruchtig. Ganz am Ende kommt dann noch die Hefe, in Form von Milchbrötchen und Croissants durch.

Definitiv kein Supermarkt Albariño und etwas ganz Besonderes.

## Flor de Margot Treixadura



**Abfüller:** Cuñas Davia, Cenlle, Ourense, Spanien

**Anbaugebiet:** 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

“La flor de Margot” – “Margots Blume” ist eine Homage an die Traube aller Trauben in der Region Ribeiro: die **Treixadura**. La flor de Margot ist subtil, elegant, schön, inspirierend... Genau wie Margot, die Mutter des Winzers, der dieser Wein gewidmet ist.

Dabei ist es **der erste sortenreine Wein** der Bodega. Der 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.

Die Region Ribeiro ist durch ein **atlantisches Klima mit kontinentalen Einflüssen** gezeichnet, das dem Wein sehr **florale und balsamische** Akzente verleiht.

Seine **6-monatige Reifung auf der Hefe** macht diesen Weißwein zu etwas ganz Besonderem. Er ist sehr ausgeglichen im Geschmack und nicht säurelastig.