

Das große Rotwein Paket

Lagar do Cigur 2013 Crianza, Garnacha Tintorera aus DO Valdeorras



Abfüller und Hersteller: Rúa da Coroa, 22, 32350 A Rúa, Ourense, Spanien

Anbaugebiet: Valdeorras

Rebsorte: Garnacha tintorera

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Passt zu: Lamm, Wild, Pasta Bolognese

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Ein **sortenreiner Garnacha Tintorera**, der es in sich hat. Ordentlich viel **Wumms und Kraft** bringt der Lagar do Cigur Crianza mit in´s Glas. Und das ist ja irgendwie auch logisch, bei mindestens **14 Monaten im Holzfass** aus französischer und amerikanischer Eiche. Bevor es an´s Verkaufen geht, ruht der Wein nochmal weitere 10 Monate in der Flasche.

Beim Lagar do Cigur Crianza hat sich Marcos besonders viel Mühe gegeben,

denn dieser besondere Rotwein ist einer ganz besonderen Frau gewidmet - seiner Mutter. Wieder und wieder hat er den Wein probiert, wieder und wieder war er nicht zufrieden. Es hat stolze sieben Jahre gedauert, bis er endlich gesagt hat: "Ja, das ist er.". Nur die besten Trauben des **hundertjährigen Weinbergs** der Bodega durften zur Fermentation in´s Fass. Dabei spiegelt die Rebsorte – die **Garnacha tintorera** – das *Terroir* Valdeorras perfekt wider.

Wir haben es mit einem tiefen und **seriösen spanischen Rotwein zu tun**.

Im Glas ist er kirschrot, dabei sauber und klar. In der Nase dann intensiv und komplex mit klaren Aromen von reifen **roten Früchten und einer ordentlichen Portion Würze**. Im Hintergrund dann **Rosenblätter, Talk und Mineralität**. Am Gaumen **langlebiger und kraftvoll** mit einer ausgezeichneten Struktur. Der Wein wurde vor dem Abfüllen nicht stabilisiert und nur leicht gefiltert, es können im Laufe der Zeit also kleine „Schönheitsfehler“ entstehen, die den Geschmack des Weines aber in keinsten Weise beeinflussen. 2020 holte er großes Gold bei der Frankfurter International Trophy für den 2013er Jahrgang.

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**.

Fraga do Corvo Mencía aus DO Monterrei



Abfüller: Fragas do Lecer S.L., Calle Touza, 22, 32618 Vilaza, Spanien

Anbaugebiet: Monterrei

Rebsorte: Mencía

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: trocken

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Passt zu: Roastbeef, Lammgerichten, Rindcarpaccio

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Ich habe es selten erlebt, dass ein **Etikett so perfekt den Geschmack eines Weines widerspiegelt** wie im Fall des Fraga do Corvo.

Fraga do Corvo heißt Rabenwald und Etikett, Farbwahl und Name bringen den Geschmack dieses wunderbaren Rotweins einfach auf den Punkt.

100% Mencía und wenn du einen Schluck nimmst, fühlst du dich tatsächlich sofort in einen wunderschönen, urigen Wald katapultiert. Mit **Brombeersträuchen**, wohin das Auge reicht, ein wenig **nassem Laub** vom letzten Regen, **Himbeeren über Himbeeren** und der einen oder anderen **Johanisbeere**. Sogar **Muskatnuss** und ganz leichte **Vanille- und Kaffeenoten** scheinen durch.

Der Wein ist bei all dieser Beerenexplosion angenehm trocken und nicht schwer.

Ein hervorragendes Beispiel für das Potenzial der Rebsorte Mencía in der Region.

7 Cepas Cuvée Rotwein aus DO Rías Baixas



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

Anbaugebiet: Rías Baixas

Rebsorte: Caíño Tinto, Mencía

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Passt zu: Reisgerichten, Käse, Burger

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Wow... Was sollen wir sagen. In den Rías Baixas gibt es eigentlich eine unumstrittene Königin unter den Weinsorten: Der Weiße Albariño ist DAS Aushängeschild der Region. Und dann kommt plötzlich die Bodega Carballal um die Ecke und wirft das alles über den Haufen und bringt einen **Rotwein aus Caíño tinto und Mencía** auf den Markt.

Und was für einen Rotwein. Wahrlich **keine 08/15 Ware** und kein Wein, den du mal eben so runterkippen kannst, als wäre nichts gewesen. Auf diesen **Roten, der irgendwie weiß schmeckt**, musst du dich einlassen. Er ist **säurelastig**, erinnert an **Sauerkirschen** und **sehr helle rote Früchte**. Er ist **erfrischend** und in keinsten Weise schwer. Definitiv kein Wein, der jedem schmeckt. Uns aber schon.

Spontangärung ohne Temperaturkontrolle. Nicht gefiltert und nicht geklärt. Sulfidgehalt von maximal 50 mg/l und damit weit unter der zugelassenen Menge.

Cuñas Davia Cuvée aus DO Ribeiro



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

Anbaugebiet: DO Ribeiro

Rebsorte: Mencía, Brancellao, Caíño, Sousón

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Passt zu: Gegrilltem Fleisch, Sardinen, Tintenfisch, Eintöpfen

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.

Der Rotwein von Cuñas Davia macht nicht nur äußerlich viel her (die besonderen Flaschen kennen wir ja schon von der Bodega), sondern gibt auch im Glas richtig viel Gas.

Er ist **wunderschön granatrot**, hier und da kommt Mal ein kleiner **Lilastich** durch. Nach ein paar Sekunden im Glas, entfaltet er einen **frischen, aromatischen Duft**. **Rote Wildbeeren und Waldfrüchte** dominieren, gefolgt von **Sauerkirschen, leichten Kakaoaromen und zart gerösteten Nüssen**, die seine Reifung im Fass ankündigen. Im Mund **schmackhaft und ausgewogen** mit einer guten Säure, die zum Trinken einlädt. Auch hier wieder **Frucht (Johannisbeere, Pflaume, Himbeere)** und **danach eine schöne Komplexität durch leichte Fassnoten**.

Im Nachgang **angenehm anhaltend und fruchtig**.

Der perfekte Wegbegleiter für Fisch, Fleisch und gute Gesellschaft.

Lagar do Vento Mencía aus DO Ribeira Sacra



Erzeuger und Abfüller: Adegas Miramar S.L.,
Calle Gambrinus 89, 15008 La Coruña,
Spanien

Anbaugebiet: DO Ribeira Sacra

Rebsorte: Mencía

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Passt zu: Huhn, Pute, Gemüsegerichten, Fisch

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Die Ribeira Sacra ist eine dieser Weinregionen, die man einfach mal gesehen haben muss. UNESCO Weltkulturerbe und das zu Recht: Tausendjährige Weinkultur, Steile Hänge mit Weinbergen, die teilweise nur über kleine Boote und waghalsige Seilkonstruktionen zu erreichen sind und grüne Landschaften, wohin das Auge reicht.

Und genau hier wird der Lagar do Vento Mencía gekeltert.

Ein aromatischer, frischer und profunder Wein, der seinen Granitboden definitiv mit in die Flasche genommen hat.

Im Glas kirschrot mit ordentlich Kirchenfenstern. In der Nase dann gar nicht mehr kirschig, dafür aber himbeerig, brombeerig und blaubeerig. Außer den Früchten riecht (und schmeckt) man auch Kräuter und Minze, Myrrhe und Wachholder.

Eine gute Portion Säure und Frische und Tada - fertig ist ein typischer Mencía aus der Ribeira Sacra