

Das Rias Baixas Weinpaket

Schaumwein Brut Rosé 2020 Golpe a Golpe aus DO Rias Baixas



Abfüller und Hersteller: Roberto Fuentes Villanueva, Cuíña 1, 36620 Vilanova de Arousa, Spanien

Anbaugebiet: DO Rías Baixas

Rebsorte: Caiño tinto, Albariño

Geschmacksrichtung: Trocken, Brut

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Passt zu: Großen Anlässen und Festen

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Ein Rosé Schaumwein der die **weiße Rebsorte Albariño** und die **rote Caiño tinto** zu einem ausgewogenem und harmonischem Rosé mischt.

Hergestellt durch die **traditionelle Champagner Methode**, besticht der Golpe a Golpe mit seiner **lebhaften rosa bis rot-stichigen Farbe** und mit **einer angenehmen Perlage**. In der Nase **frische rote Beeren** und **Früchte** durch die **Caiño Rebsorte** und **genau die richtige Portion an Säure**.

Am Gaumen sehr lebhaft und langanhaltend, die Bläschen kommen gut zum Vorschein und die roten Früchte runden das Ganze angenehm ab.

Der Golpe a Golpe Rosé Schaumwein ist durchaus in der Lage, **noch für einige Jahre in eurem Weinkeller zu stehen**, ohne dass die Qualität des Weines auch nur im Geringsten darunter leiden würde.

Tinto a Tinto von der Bodega Golpe a Golpe, Cuvée aus DO Rías Baixas



Abfüller und Hersteller: Roberto Fuentes Villanueva, Cuíña 1, 36620 Vilanova de Arousa, Spanien

Anbaugebiet: Rías Baixas

Rebsorte: Caíño tinto, Espadeiro

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Passt zu: Tortilla, Brotzeit, Bauernsalat, Geflügel

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Tinto a Tinto (also quasi Rot auf Rot) von der Bodega Golpe a

Golpe.

Dieser **Rotwein aus den Rías Baixas** macht nicht nur äußerlich viel her.

Roberto Fuentes steht hinter diesem Wein und die Weinherstellung wurde ihm quasi in die Wiege gelegt. Schon die Großeltern bewirtschafteten Weinberge und kelterten ihren eigenen Wein. Roberto lernte erst von ihnen, ließ sich dann professionell ausbilden und verbindet nun schon **seit mehr als 15 Jahren Tradition und Innovation**.

Sein einziger **Rotwein ist ein frisch-fruchtiges Loblied auf die Rías Baixas** – diese wunderschöne, raue galicische Region direkt am Atlantik.

Der Tinto a tinto besteht aus **zwei uralgalicischen Rebsorten** (Caíño tinto und Espadeiro) und kann **kirschrot glänzend** im Glas bestaunt werden.

Er verbrachte zunächst etwas Zeit in **französischer Eiche** und danach verschwand er für ganze fünf Monate **zur Reifung in Tonbehältern**. Diese Art der Weinreifung war in der Antike weit verbreitet, später wurde Ton aber immer mehr durch Holz ersetzt, bis es schließlich nur noch eine Hand voll Winzer gab, die ihren Wein tatsächlich in Ton schlummern ließen. Roberto hat sich an den Ton getraut und seinen Wein dadurch **verfeinert und ihm weitere Noten und Aromen verliehen**, die es ohne den Ton so wahrscheinlich nicht gegeben hätte.

Da wären natürlich die **primären Fruchtaromen** – **Kirsche, etwas Walderdbeere, ein winziger Hauch Himbeere**. Danach kommen andere Noten durch. Etwas **buttriges, etwas rauchiges und etwas leicht balsamisch**.

All das wird am Gaumen mit **genau der richtigen Portion Säure** gepaart. Ein Wein, den selbst Weinkenner als besonders bezeichnen würden und der **dazu einlädt, Galicien und die Rías Baixas näher kennen zu lernen**.

7 Cepas Tinto Cuvée aus DO Rias 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.

Carballal Albariño Cepas Vellas aus DO Rias Baixas



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.

Olga Albariño aus DO Rias Baixas



Abfüller und Erzeuger: Tejido Viñedos y Bodega S.L., Estrada Baños de Arteixo 24, B2, 15001 A Coruña, Spanien

Anbaugebiet: Rías Baixas

Rebsorte: Albariño

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Passt zu: Pulpo, Käse, leicht pikanten Thaigerichten

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Olgas Geschichte beginnt mit einer großartigen Frau und endet mit einem großartigen Wein.

Olga würde ihren Kindern und Enkeln – den heutigen Besitzern der Bodega – niemals verzeihen, sollten diese ihren Albariño nicht **so natürlich wie möglich** herstellen. Denn alles, was chemisch verbessert werden muss, ist eigentlich von Anfang an unbrauchbar. Und so ist die Traubenlese **komplett manuell** und jegliche genutzten Hefebakterien zur Herstellung des Weins sind **autochthon und natürlich**. Heraus kommt ein **potenter, aromatischer Weißwein, 100% Albariño aus den Rías Baixas**.

Die Rías Baixas – niemand sucht sich seinen Geburtsort aus. Und so sind Ana und ihr Vater von der Bodega Tejido umso glücklicher, dass ihr Los auf diesen Flecken im Nordwesten Spaniens gefallen ist. Geprägt durch die wilde Kraft des Atlantiks und umgeben von sandigen Lehmböden und Menschen, die ihre Vergangenheit niemals vergessen und deshalb ihre Weinberge seit mehr als 40 Jahren pflegen.

Und auch die Beiden gehören zu diesem Schlag Mensch – Heimatverbunden, familiär und respektvoll im Umgang mit Anderen und mit der Natur.

Zusammen haben sie einen **kraftvollen Albariño** geschaffen.

Er riecht nach **frischen Ananas, nach reifen Birnen und ein bisschen nach Kaki**. Im Hintergrund getoastetes **Brot** durch die Hefereifung und **Mineralität** durch den Atlantik. Ein langer und geschmeidiger Abgang und ein anhaltender Nachgeschmack machen Olga zum perfekten Wegbegleiter für lange kulinarische Abende.

7 Cepas Albariño aus DO Rias Baixas



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

Anbaugebiet: DO Rías Baixas

Rebsorte: Albariño

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Passt zu: Meeresfrüchte, Muscheln, Paella

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

SO muss Albariño schmecken. Frisch, ausgewogen, eine gesunde Portion Säure und genau die Art Wein, die man am Besten mit Meerblick und ein paar Meeresfrüchten auf dem Teller genießt.

Die 7 Cepas – die 7 Wurzeln sind die 7 Geschwister der Bodega, die den Weinberg ihrer Eltern übernommen haben und die Weinproduktion fortführen. **Authentische Weine und Nachhaltigkeit** sind ihnen besonders wichtig. Der 7 Cepas ist **strohgelb** und versprüht **Zitrus- und florale Aromen**. Frische Früchte, wie **grüne Äpfel** und auch ein ganz bisschen **Aprikose** steigen in die Nase.

Der **Atlantikeinfluss** der Region ist quasi schmeckbar mit **mineralischen Noten und viel Frische**. Auch die für die Rías Baixas sehr **charakteristische Säure** ist durchaus spürbar – allerdings in keinsten Weise unangenehm, sondern perfekt in die Frische des Weines integriert. Ein toller Wein, der als Aperitif an einem lauen Sommerabend im Garten mit Sicherheit triumphiert.