

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.