

## Das Quer durch Galicien Weinpaket

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



**Abfüller und Hersteller:** Roberto Fuentes Villanueva, Cúña 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 urgalicischen 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**.

## Finca Viñoa 2018 Cuvée aus DO Ribeiro



**Hersteller und Abfüller:** Pazo Casanova, do Rio, Camiño de Souto Sanin, 1, 32990 Arrabaldo, Spanien

**Anbaugebiet:** DO Ribeiro

**Rebsorte:** Brancellao, Caíño, Sousón

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

**Geschmacksrichtung:** trocken.

**Boden:** Granit und Schiefer

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

**Säuregehalt:** 4,9 g/l

**Restzucker:** 0,9 g/l

**Passt zu:** Rotem Thunfisch, geschmortem Rebhuhn, Asiatischer Küche

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite

**Beim Finca Viñoa kann man gar nicht aufhören, Aromen aufzuzählen, so intensiv ist er.**

Aber Vorsicht! Intensiv ist nicht mit stark zu verwechseln,

bitte!

Der Finca Viñoa tinto ist der beste Beweis, dass ein **richtig guter Wein nicht aus alten Reben bestehen muss.**

Die des Finca Viñoas sind ungefähr 15 Jahre alt und liegen im **Avia Tal mitten in Ribeiro im Nordwesten Spaniens.**

Die Trauben werden **manuell gelesen** und danach nochmal vom Hand am Vibriertisch sortiert, damit es auch wirklich nur die in den Wein schaffen, die den **hohen Qualitätsansprüchen des Enologen genügen.**

**Alkoholische und malolaktische Gärung im Holzfass** mit 500 Litern Fassvermögen. Danach **reift der Wein für mindens 6 Monate in französischer Eiche und weitere 3 Monate in der Flasche.**

Wenn er dann endlich eingeschenkt werden kann, zeigt er sich **kirschrot mit himbeerfarbigem Rand.**

In der Nase dann die oben beschriebene Aromenexplosion. **Dunkle Beeren (Brom-, Blau- und Himbeeren), Lavendel, Mohn, Zedernholz. Schwarze Pfefferkörner und Balsamico.** Im Mund ist der Auftakt dann frisch. Mit **saftigen Beeren, leichter Muskatnuss, Vanille und einem Hauch Wildkräutern.** Dabei trotzdem ein ganz kleines bisschen atlantisch (also zwar staubtrocken, aber trotzdem frisch).

Ein **langer, intensiver Abgang und bleibende Beerenerinnerungen am Gaumen** bringen dich dazu, immer wieder nachzuschenken.

## Lagar do Cigur Godello sobre lías aus DO Valdeorras



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

**Anbaugebiet:** Valdeorras

**Rebsorte:** Godello

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

**Geschmacksrichtung:** Trocken mit Hefereifung

**Alkoholgehalt:** 13% Vol

**Passt zu:** Asiatischer Küche, Käse, Pute

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite

**Limitierte Edition** mit nur ungefähr 600 Flaschen und das persönlichste Weinprojekt von Juan Luis Prada und seinen Kindern Sonia und Marcos. Es ist der **erste Weißwein mit Crianza**, den die Bodega herstellt. Bei den Roten haben sie schon ordentlich Barrique und Crianza Erfahrung und nun eben auch ein Godello. Herausgekommen ist ein faszinierender Weißwein, der seinen immernoch **jungen Charakter perfekt mit kräftigen Noten aus der Reife in Eichenfässern** kombiniert. Er versprüht intensive Aromen nach **weißen Früchten und Zitronen**. Leichte **Aprikosen- und sogar tropische Noten** kommen auch nach und nach zum Vorschein. Und natürlich das Barriquefass in Form von **balsamischen Noten**. Am Gaumen dann überraschend leicht – aufgrund der Fassreife erwartet man vielleicht etwas mehr Schwere und Wumms, aber nein, der junge Geist des Weins kommt wieder voll durch. **Noch nicht ganz reife Früchte, genau die richtige Säure**, damit er nicht zu schwer wird und dann doch wieder das Fass in Form von einem **langen und intensiven Nachgeschmack** machen diesen Godello zu einem ganz besonderen Trinkerlebnis.

## Terras Mancas, weißer Cuvée aus dem Val do Miño Tal in Galicien



**Hersteller und Abfüller:** Lugar Souto Manco, 31, 32172 Soutomanco, Province of Ourense, Spanien

**Anbaugebiet:** IGP 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

**Dieser Weißwein schmeckt selbst Rotweintrinkern.** Absoluter Geheimtipp aus dem Val do Miño Tal in Galicien und absoluter Topseller. Dort wo heute der Terras Mancas entsteht, wurde übrigens schon 1249 Wein angebaut. Damals zwar nicht wie heute von Javier, Jorge und Camillo, aber trotzdem sind die drei jungen Weinbauer stolz darauf, ihren Wein an so einem geschichtsträchtigen Ort keltern zu können.

Der Terras Mancas ist einer dieser Weine, der **einfach immer schmeckt** und nie zu viel wird. Zu viel werden kann er auch gar nicht, denn es werden **nur um die 16.000 Flaschen produziert.**

Er ist ein **Cuvée Wein aus Albariño, Treixadura, Godello und Loureira** und nach der manuellen Traubenlese fermentiert jede Sorte in ihrem eigenen Stahltank. Nach dem Mischen ruht der Wein nochmals zwei Monate im Tank und mindestens drei Monate in der Flasche.

Heraus kommt ein Wein, der sehr **frisch in der Nase und am Gaumen und dabei klar strukturiert und knackig ist.**

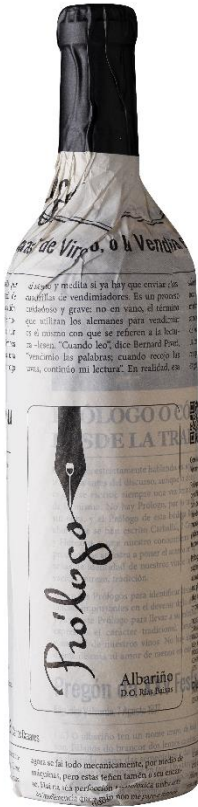
Sehr fruchtig und blumig, was aber nicht mit süß zu verwechseln ist.

**Birne, Melone, Fenchel. Ordentlich Zitrus und Limette.**

All das gepaart mit einer gesunden Säure und einem ordentlich langen Abgang.

Ein Heilbuttfilet oder eine leichte Pasta mit Miesmuscheln auf den Tisch, ein gekühltes Glas Terras Mancas dazu und der Tag ist perfekt.

## Prólogo Albariño aus DO Rías 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:** 13% Vol.

**Passt zu:** Gegrillten Fischgerichten, Reisgerichten

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite (aber ohne beigefügte Sulfite nach der alkoholischen Gärung. Der Sulfitgehalt des Weines liegt bei maximal 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 **verwendet Kupfer nur in Kleinstmengen und über die gesamte Vegetationsperiode hinweg** und produziert Weine, die im Einklang mit der Natur entstehen. Es werden nur Naturhefen für den Fermentationsprozess verwendet. Die Trauben stammen komplett vom eigenen Weinberg und dieser ist nicht biozertifiziert, daher muss der Prólogo ohne Biosiegel auskommen, obgleich er einem Biowein extrem nah kommt.

Der Prólogo durchläut 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.



## 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 **Brombeersträucher**, 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.**