

Finca Viñoa Treixadura | Grandes Pagos Gallegos | DO Ribeiro



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

Anbaugebiet: DO Ribeiro

Rebsorte: Treixadura, Albariño, Godello, Loureira

Geschmacksrichtung: trocken.

Boden: Granit und Schiefer

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Säuregehalt: 5,9 g/l

Restzucker: 1,9 g/l

Passt zu: Krabben, Austern, Schwertmuscheln, Seezunge, Kännchen, Rebhuhn

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

3 Freunde, alle mit Weinbezug (einer war Önologe, der zweite Sommelier und der dritte Winzerfamilienmitglied) beschlossen im Jahr 2000 einen alten Weinberg im Avia Teil im Nordwesten Spaniens wieder zu erschliessen. Das

ehrgeizige Ziel war, einzigartige Weine aus dieser einzigartigen Weinregion hervorzubringen und O Ribeiro zu altem Ruhm und Glanz zurück zu helfen.

Soweit der Plan. **Gute 20 Jahre später zählt Finca Viñoa zu den Grossen im Avia Tal und in der Ribeiro Region.** Und ihr Finca Viñoa Treixadura zählt zu den Grossen in der Finca Viñoa Familie.

12 Hektar. **Spektakuläre Terrassen mit Granitwänden**, die von 380 auf 180 Meter über dem Meeresspiegel abfallen. **Handlese** in den frühesten Morgenstunden. Manuelle Sortierung am Vibriertisch. Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank.

Und wenn der Wein dann fertig ist?

Dann hast du beim ersten **Geruchstest sofort Williamsbirne, weisse Pflaumen und Litschi** in der Nase. Gefolgt von **frisch geschnittenem Gras, Moos und ganz viel Mineralität** (sind das etwa nasse Flusssteine?).

Am Gaumen dann **Volumen. Cremigkeit.** Plötzlich **Zitronenschale und Mandarine. Fenchel. Und Salz. Kraft, Eleganz und Körper. Körper, Körper, Körper.**