

MIDDENDORFwein-expertise

LACIMA LALAMA LAPENA LAPOLA
DOMINIO DO BIBEI +



Lacima 2013

Das Weingut **Dominio do Bibei** wurde 2002 von Javier Dominguez und einigen Freunden mit viel Engagement und Liebe zum Detail gegründet. Heute gehört es mit seinen 35ha zu den absoluten Toperzeugern dieser aufstrebenden Weinregion. Die zum Teil bis zu 100 Jahre alte Rebstöcke, die auf sehr steilen Terrassen wachsen, wurden in mühevoller Kleinarbeit rekultiviert. Alle Weine werden biodynamisch hergestellt und es wird ausschließlich mit Gravitation sowie unter Berücksichtigung der Mondphasen gearbeitet. Die önologische Beratung und Erzeugung der Weine wird von den beiden Topwinzern Sara Pérez und René Barbier jr. maßgeblich unterstützt.

Region: Die im Jahre 1996 gegründete **DOP Ribeira Sacra** ist die einzige Region in Galicien die auf Rotwein spezialisiert ist. Hier ist die Rebsorte Mencía zu Hause. Der Name der Region kommt von den vielen Kirchen und Kapellen die in der pittoresken wie wilden Landschaft zu finden sind. Schon die Römer betrieben Weinbau hier und errichteten eigens dafür Terrassen in den steilen Berghängen entlang der Flußläufe des Mino und des Sil. Seitdem sorgten die kargen Granit- und Schieferböden für exzellente Weinqualitäten. Die glorreiche Vergangenheit endete dann allerdings mit dem Reblausbefall und dem spanischen Bürgerkrieg. Die besten Weinberge lagen Brach und die Region wartete auf ihre Wiederentdeckung. Seit drei Jahrzehnten wird der Region nun wieder mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Hier findet man nicht die großen, global Player wie in Ribera del Duero sondern eher Individualisten die ganz eigenständige Weine bereiten. Die Region lebt von den vielen verschiedenen Mikroklimata die durch die gefurchte Topographie entstehen. Hier fühlt sich die Rebsorte Mencía besonders wohl. Frisch, kräuterduftig mit zarten pfeffrigen Anklängen verfügen die mittelkräftigen Rotweine über enormen mineralischen Druck am Gaumen und Alterungsfähigkeit. Weißer Ribeira Sacra ist von der Rebsorte Godello geprägt die oft mit Treixadura und Loureiro verschnitten wird und ebenso spannende wie alterungsfähige Weine hervor bringt.

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorten: 75% Mencia, 20% Brancellao, 3% Mouratón,
2% Sousón

Weinbereitung: Spontanvergärung in offenen Holzgärständen,
19 Monate franz. Barrique und 7 Monate gr. Holzfass

Beschreibung: Der Wein läuft kirschrot in's Glas und zeigt eine mittlere Farbdichte. Ungeschwenkt nimmt man zunächst intensive Aromen von aromatischen und frischen Kirschen wahr. Geschwenkt kommen Aromen von Minze, Zitronenmelisse, reife wie frische rote Früchte und ein Hauch von Vanille dazu. Ein insgesamt reifes aber frisches und sehr animierendes Bukett. Im Mund zeigt sich der Wein saftig, mit geschmeidigem Tanningerüst und im Nachhall einem Spiel zwischen saftiger Frucht und salzig-würziger Mineralität. Der Lacima lebt von seiner Feinheit und Komplexität sowie einem extrem langen, mineralischen Nachhall.

Speiseempfehlung: Ein Wein der zur Spitzenküche glänzt. Er passt zu sous vide gegarten Edelstücken vom Fleisch aber auch zu Geflügel wie Taube oder Ente.

Bewertungen:

95 Peñin

92+ Parker