

# MIDDENDORFwein-expertise



## Lagar de Brais 2016

Weingut: Adega Francisco Fernández

Das Familienweingut wurde 1956 von Francisco Fernández gegründet. Ursprünglich war er Professor für Geschichte und beschäftigte sich intensiv mit dem Thema Wein und Weinbau. Nach einigen Jahren an der Universität entschied er sich jedoch an seinen Geburtsort zurückzukehren und selber Wein anzubauen. Heute umfasst das Weingut 8ha eigene Weinberge und bestehen zum größten Teil aus 70 Jahre alten Rebstöcken. Er war der erste Winzer, der sich traute, in dieser Region einen 100% Treixadura zu vinifizieren.

Das Weingut vertritt die Philosophie, dass ihre Weine nicht zu früh auf den Markt kommen sollen und füllt dementsprechend erst sehr spät die neuen Jahrgänge ab, damit sich ihre Komplexität voll entfalten kann!

Region: DOP Ribeiro

Diese aufstrebende Appellation befindet sich im Norden Spaniens, im vom Atlantik geprägten Galicien. In der relativ milden und sonnenreichen Gegend gedeihen besonders gut Weißweine, die etwa 85% der Erzeugung ausmachen. Besonders die Rebsorten Godello, Loureiro, Torrontés und Treixadura machen mit ihrer reifen aber zugleich frischen und knackigen Art von sich reden. Die teilweise sehr alten Reben stehen auf kargen Granitböden was für eine natürliche Konzentration der Weine sorgt und erklärt, warum diese Gegend bei den Einheimischen schon immer als Heimat langlebiger Weißweine bekannt war. Die Wiederentdeckung dieser Region und der Hunger nach unverwechselbaren, spanischen Weißweinen brachte Investitionen und neues Know How in die Gegend. Gekonnt wird das Potential der Reben nun in den Weinkellern herausgeholt. Eine Neuentdeckung sind die Rotweine aus autochtonen Rebsorten wie Caino, Brancellao und Mencía die mit frischer Frucht, Säure und angenehm zupackendem Tanningüst daher kommen.

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorte: Treixadura, Torrontés, Palomino (30-70 Jahre alt).

Ausbau: schonende Verarbeitung / temperatur-kontrollierte Vergärung im Edelstahltank / 4 Monate auf der Hefe gelegen.

Analysedaten: 12,5% Vol.

Beschreibung:

Der Wein läuft hellgelb ins Glas und zeigt zartgrüne Reflexe. Die intensiven Aromen sind geprägt und Limonenzesten, gelbem Apfel, Lindenblüten und Kräutertee. Am Gaumen zeigt sich eine angenehm frische Säure die in ein dezent cremiges Mundgefühl ideal eingebettet ist. Angenehm trocken überrascht der Wein mit einem langen Nachhall.

Speiseempfehlung:

Ideal zu Tapas, Vorspeisen, feinen Pastagerichten und Meeresfrüchten.