



## Xabre

Produzent	Fento Wines - Eulogio Pomares
Land/Gebiet	Spanien/Ribeira Sacra
Appellation	Ribeira Sacra D.O.
Jahrgang	2015
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Mencía (90%), Sousón, Mouratón und Garnacha (10%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	0.2 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2021
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	3920 Flaschen

Das Weinanbaugebiet D.O. Ribeira Sacra liegt in der nordwestlichen Ecke Spaniens, zwischen der D.O. Rias Baixas und dem D.O. Bierzo. Das wenig beachtete Gebiet gleicht mit seinen spektakulären Bergketten und Flusstälern einem Naturparadies. Auf den canyonartigen steilen Granit- und Schieferterrassen wachsen uralte Reben, die von einer Handvoll charismatischer Winzer gepflegt werden. Ribeira Sacra (geheiltes Ufer) als Anbaugebiet ist noch weitgehend ein Geheimtipp. Im Gegensatz zum westlich gelegenen Bierzo, wo die Rebsorte Mencía einen barockeren Ausdruck hat, sind die Mencía-Weine aus Ribeira Sacra viel geschliffener und kompakter, stets frisch und fordernd.

Der Name Xabre bedeutet auf Galizisch Sand - eine wichtige flussnahe Bodenformation. Die Trauben werden ausschliesslich von Hand gelesen und in kleinen 10-Kilo-Boxen in die Kellerei gebracht. Nach der 20-tägigen Vergärung in 500-Liter-Fässern erfolgt der Ausbau in gebrauchten Barriques (10 Monate) und danach im grossen Fass (6 Monate). Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt, zeigt der Xabre seine grosszügige Art gern im grossen Glas. Das Bouquet verströmt ein Aroma von wilden Beeren, Kräutern und einer zarten Barrique-Note. Im Gaumen seidenweicher Fluss mit einer kühlen, fruchtigen Aromatik und einem angenehmen Schmelz.