



DON BERNARDINO



DON BERNARDINO WEISS

HERKUNTSBEZEICHNUNG	REBSORTEN	WEINBERGE	BODEN	KLIMA
D.O Ribeira Sacra (Lugo)	Godello, Albariño y Treixadura	Auswahl alter Rebstöcke aus historischen Weinbergen	Granit VITICULTURE Traditional dry farmed	Kontinental; sehr warme Sommer und kalte Winter

ALTER DER REBSTÖCKE

Über 30 Jahre

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben stammen von gemischten Parzellen in alten Mencía-Weinbergen. Die Lese erfolgt von Hand in 20-kg-Kisten. Im Weingut werden die Trauben mit CO₂ gekühlt und anschließend gepresst. Die Gärung erfolgt mit wilden Hefen in Edelstahltanks.

ANMERKUNGEN

Früher verfügten unsere Großeltern nicht über die heutigen Möglichkeiten, Rebsorten zu mischen. Traditionell hatte jedes Haus ein oder zwei Weinberge, die gemeinsam vinifiziert wurden. Die Assemblagen entstanden also bereits im Weinberg. Daher findet man in den ältesten Weinbergen von Amandi noch immer alte Godello-Reben, die mit den alten Mencía-Reben durchmischt sind.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

White wine, bright yellow. Intense, complex, floral and with fruits in nose. Very tasty, silky with great volume and balanced between acidity and alcohol

TECHNISCHE DATEN

12,5% Vol

6,5 g Total Acidity

PRODUKTION

500 cases

VERPACKUNG

Kartons mit 12 oder 6 Flaschen

Wine Spectator
WineSpectator.com

91

