



Branco de Sta. Cruz 2021

Der Branco de Santa Cruz präsentiert sich mit einer klaren, hellen Farbe und einem ausdrucksvollen Bouquet von Zitrusfrüchten, weissen Blüten und feinen Kräuternoten. Am Gaumen zeigt er sich frisch und präzise, mit lebendiger Säure und einer eleganten, leicht cremigen Textur. Der lange, ausgewogene Abgang unterstreicht seinen charaktvollen und terroirgeprägten Stil.

Produzent	Telmo Rodríguez
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Valdeorras
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Godello, Treixadura, Doña Blanca, Palomino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	319441
Passt zu	Geflügel, vegetarischen Gerichten, Fisch
Bewertungen	Robert Parker 93/100

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gelesen und sorgfältig selektioniert. Vergoren wird mit natürlichen Hefen, um den authentischen Charakter der Herkunft zu bewahren. Der Ausbau erfolgt während rund zehn Monaten in Fässern und Fudern unterschiedlicher Grössen, wodurch der Wein zusätzliche Komplexität und eine feine, harmonische Struktur erhält.

Terroir

Die Weinberge liegen auf Terrassen entlang der Hänge des Bibei-Tals in Höhenlagen von etwa 400 bis 600 Metern über Meer. Die Böden bestehen vorwiegend aus Granit und sind flachgründig, sauer und eher karg, was zu niedrigen Erträgen führt. Das atlantisch geprägte Klima und die exponierten Lagen fördern eine langsame Reifung der Trauben und verleihen dem Wein Frische, Klarheit und Ausdruck.

Geschichte





Der Branco de Santa Cruz ist Teil der Projekte von Telmo Rodríguez, der sich der Wiederentdeckung traditioneller Weinlandschaften und autochthoner Rebsorten auf der Iberischen Halbinsel widmet. Der Wein stammt aus verschiedenen kleinen Parzellen rund um das Dorf Santa Cruz in Valdeorras. Mit grossem Respekt für lokale Traditionen entstehen hier authentische Dorfweine, die Herkunft und Kultur der Region widerspiegeln.

