

## COCA I FITO RIBERA SACRA

Tolo do Xisto  
Ribeira Sacra DO



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Coca i Fito Ribera Sacra</b>
Traubensorten:	Mencia
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

In enorm steilen Lagen wachsen diese bis zu 50 Jahre alten Mencia-Reben auf Schieferböden. Dies zeigt sich in kühl- mineralischen Noten, in der Nase wie auch am Gaumen. Der nur viermonatige Ausbau in französischen Barriques unterstützt die typische rotbeerig-fruchtige Frische die dieser Traube eigen ist und sorgt gleichzeitig für einen fein würzigen Touch.

### **Empfehlung**

---

Wunderbar zu mediterraner Gemüseküche, Fritata, Spanferkel, und verschiedensten Grilladen.

### **Produzent**

---

Toni Coca, erfolgreicher Önologe und Berater renommierter Bodegas Kataloniens, wollte ab einem gewissen Punkt etwas Eigenes. So startete er im Jahr 2006 zusammen mit seinem Bruder Miguel, der Mann fürs Geschäftliche, das Montsant-Weingut mit Namen Coca i Fitó. Das Ziel: Qualitätsweine mit dem Ausdruck seiner Herkunft und der Identität eines individuellen Orts mittragend. Dazu wird, wo immer möglich, auch biologisch-organisch bewirtschaftet, im Keller mit minimaler Intervention vorgegangen und zugunsten erhöhter Komplexität, die Weine in Barriques aus mehrheitlich französischer Eiche unterschiedlicher Lieferanten ausgebaut. So erschufen sie den auch die Weine der Aloja Cellars by Coca i Fitó, - leicht erkennbar an den Wassernymphen auf der Etikette, die ihre Interpretation von Weinschönheiten unterstreichen sollen. Die zwei dynamischen Katalanen sind zudem immer wieder gut für weitere Neuerungen. So entstanden verschiedene Partnerschaften mit anderen Weinmachern in angrenzenden Regionen. Was alle Weine von Coca i Fitó vereint, sind Typizität und Ausdruck ihrer jeweiligen Herkunft und es sind ausnehmend solche, mit einem tollen Preis-Qualitäts-Verhältnis.

