



## Albariño »Corisca«

### Bodegas Corisca

Natalia Esteves betreibt ihr 10 ha kleines Weingut in den Rias Baixas im nordwestspanischen Galizien als Pionierin seit 2009 biologisch zertifiziert unter dem Motto »Nicht verändern, was zu erhalten ist«. Keine Eingriffe im Keller, kein angestrebter Stil. Pure Natur, so nackig und direkt wie möglich. »Corisca« ist reinsortiger Albariño. Die Trauben erntet sie früh, um Zucker und Alkohol niedrig zu halten, zumal in 2018. Ein schwieriges Jahr, denn falscher Mehltau hat ihr große Probleme bereitet. Penibel mußte sie auslesen, um am Ende knapp die Hälfte einer normalen Ernte im Keller zu haben. Natalia erntet sorgfältig von Hand, keltert schonend und läßt den Most kühl in Edelstahltanks spontan auf der wilden Natur-Hefe vergären. Der fertige Wein reift 6 Monate auf der Vollhefe.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 2 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Edelstahltank  
Boden: Granit  
Besonderes: vegan zertifiziert |  
Minimal geschwefelt  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Filtration  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,3

»Corisca« ist energiegeladen süffig, ungemein essensfreundlich und mundwässernd frisch. Ein Hauch grüner Äpfel durchzieht ihn, gelbe Zitrusnoten, reifer Pfirsich. Kraftvoll dicht wirkt er, saftig und geschmeidig im Mundgefühl. Frische weiche Säure zieht ihn pikant würzig über die Zunge, knochentrocken in salziger Wirkung an den Zungenrändern, die an die Gischt an einem windigen Tag am Meer erinnert. Schwer zu beschreiben. Charaktervoll und eigenständig, irgendwie neutral, aber auch aufregend vielschichtig, rasant frisch und animierend. Zu Edel-Sardinen aus der Dose und frischem Seefisch.

0,75l  
SGW20100



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)