



Ernte im Rebberg von Fillboa, das zu Murua (Rioja) gehört. Die traditionelle Pergola-Erziehung mit Handlese ist sehr aufwendig.

In den ältesten Rebbergen Muruas wird heute noch mit dem Pferd gepflügt.

Bodegas Fillboa, Albariño, Galicien (weiss, trocken) 2020

Fr. 14.90

Rías Baixas, Spanien (Familie Masaveu/Murua)

(statt Fr. 16.90)



Neben dem fruchtigen Verdejo ist der Albariño die zweite wichtige Weissweintraubensorte Spaniens. Unter Kennern gilt dessen subtile Aromatik im Vergleich zu der an Sauvignon blanc erinnernden Stilistik des Verdejo als deutlich edler. Sicherlich liesse sich über diese Einschätzung trefflich streiten; unbestritten ist jedoch, dass der weniger fruchtige, feingliedrige, zarte Albariño perfekt mit Meeresfrüchten und Fisch harmoniert. Wer den Zauber dieses Weines erfassen möchte, mietet sich am besten im Parador von Baiona ein und geniesst in einem Restaurant eine Platte Meeresfrüchte zusammen mit diesem finessenreichen, wunderbaren Albariño! Isabel Salgado führt die siebzig Hektar umfassende

Bodega, die zu den besten und ältesten Galiciens zählt, seit 1998 mit grosser Passion. Die Sorte Albariño ist anbautechnisch viel anspruchsvoller und kostenintensiver als Verdejo, was sich beispielsweise schon daran zeigt, dass Isabel für die sorgfältige Handlese über hundert (!) lokale Mitarbeiter benötigt. Sie berichtete mir: «Wir konnten 2020 bereits am 8. September lesen und ernteten bei traumhaftem Wetter grossartige, sehr aromatische Trauben. Bitte glaube mir: Dies ist bei uns einer der besten Jahrgänge seit langer, langer Zeit!» Isabel hat recht: Der 2020er ist exzellent ausgefallen – für mich ist es bis dato der beste Fillboa, den ich je gekostet habe. Ich empfehle wärmstens zu bestellen!



Kunst auf Fillboa: Fernando Álvarez de Sotomayor.



Isabel Salgado, Direktorin von Fillboa.

Von der Fillboa-Eigentümersfamilie Masaveu verkaufen wir zurzeit auch den exzellenten Rioja Murua <PSW>:

Rioja Murua <PSW> (rot, Spanien) 2017

Fr. 18.80

Tempranillo, Spezialfüllung Selection Schwander

(statt Fr. 21.—)



Wer einen hochstehenden, aber noch bezahlbaren Spanier sucht, kommt an diesem Rioja nicht vorbei! José Masaveu und seine Equipe erzeugten einen

grossartigen, noblen Tempranillo, der ohne weiteres mit doppelt so teuren Rioja mithalten kann. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.