

Albariño Gran Vino

Rías Baixas DO, Pazo Barrantes

Edler Albariño von Marqués de Murrieta



Beschreibung:

Zartes Gelb im Glas mit grünem Schimmer, in der Nase mit attraktivem Zitrusduft, am Gaumen zunächst verhalten mit delikaten Noten von Honigmelone und gelber Paprika. Sehr frisch und lebendig, wird dann dichter und cremiger, bleibt aber immer auf der zarten Seite mit mineralischer Note – die Finesse verdankt dieser Albariño den 8 Wochen Standzeit auf der Feinhefe. Insgesamt sehr elegant und fein, und mit exzellentem Reifepotential.

Aromenprofil:

Brillantes, blasses Zitronengelb. Intensive, vielschichtige Aromatik von Zitrusfrüchten, saftigem Pfirsich, weissen Blüten und feinherben Noten. Im Gaumen überzeugen die explosiven Steinfruchtaromen und das lebendige Säurespiel. Die frischen Fruchtaromen, die dezente, schiefrige Mineralität und dynamische Frische vereinen sich zu einem authentischen, wohlproportionierten Albariño von Weltklasse.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Spanien

Subregion: Rías Baixas

Produzent: Pazo Barrantes

Ausbau: 7 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): Albariño (Alvarinho)

Artikelnummer: 1139720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Albariño Gran Vino

Rías Baixas DO
Pazo Barrantes

Herkunft: Spanien
Ratings: Guía Proensa 98/100, James Suckling 95/100,
Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n): Albariño (Alvarinho)
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 7 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.