



Albariño Don Álvaro de Bazán

Rias Baixas DO, Bodegas Granbazán

Grosser und komplexer Albariño

Beschreibung:

Das Weingut Granbazán liegt im Herzen des Salnés-Tals und erstreckt sich über 14 Hektar Weinberge. Das Traubengut stammt aus der Parzelle der Finca Tremoedo.

Degustationsnotiz:

Brillantes Goldgelb mit grünlichem Schimmer. Ein vielschichtiges Duftspiel, das von mineralischen Noten und lebendiger Zitrusfrucht geprägt ist. Reife gelbe Grapefruit trifft auf den zarten Duft weisser Blüten, untermalt von einer feinherben Nuance. Rauchiger Feuerstein, sanfte Kamillenblüte und die charakteristische salzige Brise verraten seine atlantische Herkunft. Am Gaumen beeindruckt er mit dichter Struktur und zugleich tänzerischer Frische. Im Hintergrund zeigt er sich vollmundig und fast cremig, perfekt ausbalanciert durch die fein integrierte Säure. Zarte Hefenoten verleihen ihm zusätzliches Volumen, während sein markanter, terroirgeprägter Charakter bis ins lange, tiefgründige Finale spürbar bleibt – ein Wein von grosser Persönlichkeit und Raffinesse.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Spanien
Subregion:	Rías Baixas
Produzent:	Bodegas Granbazán
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Albariño (Alvarinho)
Artikelnummer:	1371921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Albariño Don Álvaro de Bazán

Rias Baixas DO
Bodegas Granbazán

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 93/100, Decanter 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Albariño (Alvarinho)
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren