

2018 La Comtesse

Albariño Gran Vino de Guarda, Rias Baixas DO, Pazo de Barrantes

Ein Albariño- Monument aus dem Hause Marques de Murrieta



Beschreibung:

Eine Offenbarung zur mediterranen Küche, aber auch zum Áperitif ein wahres Gedicht.

Degustationsnotiz:

Brillantes, blasses Zitronengelb mit goldenem Schimmer. Faszinierend vielschichtiges Aromenbild von eingelegter Zitrusfrucht, weissen Blüten und grüner Apfelschale. Auch weisser Pfirsich, Nektarine und ein Hauch von feinherber Sommerweide. Am Gaumen mit hinreissender Spannung. Balsamisch und texturiert, gleichzeitig mit schiefriger, kühler Mineralität und spannungsgeladenem Säurespiel. Der sorgsame Ausbau in Akazienfässern trägt zur vollendeten Harmonie und Balance bei.

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

Region:

Galicien

Subregion:

Rías Baixas

Produzent:

Marqués de Murrieta

Bewertung(en):

Guía Proensa 99/100, Falstaff 96/100, Guía Gourmets 97/100, Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100

Ausbau:

12 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2036

Rebsorte(n):

100% Albariño (Alvarinho)

Artikelnummer:

1068618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Comtesse

Albariño Gran Vino de Guarda
Rias Baixas DO
Pazo de Barrantes

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Proensa 99/100, Falstaff 96/100, Guía Gourmets 97/100, Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100
Rebsorte(n): 100% Albariño (Alvarinho)
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren