

Albariño Don Álvaro de Bazán

Rias Baixas DO, Bodegas Granbazán

Grand et complexe Albariño

Beschreibung:

Le domaine Granbazán se trouve au cœur de la vallée de Salnés et s'étend sur 14 hectares de vignes. Les raisins proviennent de la parcelle de la Finca Tremoedo.

Degustationsnotiz:

Jaune or brillant aux reflets verts. Bouquet complexe, marqué par des notes vives d'agrumes et minérales. Le pamplemousse jaune rencontre le parfum délicat des fleurs blanches, sur des touches légèrement amères. Son origine atlantique se dévoile dans les nuances de silex fumé, de fleur de camomille et de brise salée caractéristique. En bouche, il se distingue par sa structure dense et sa fraîcheur dansante, puis se révèle ample et presque crémeux, l'acidité parfaitement intégrée lui apporte un magnifique équilibre. De délicates notes de levure lui confèrent encore plus de volume, tandis que son caractère fort, marqué par le terroir, persiste jusque dans la finale longue et complexe - un vin d'un grand raffinement et avec beaucoup de personnalité.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés **Pays d'origine:** Espagne **Sous-région:** RiB

Produzent: Bodegas Granbazán **Elevage:** 24 Mois en Foudre **Viticulture:** Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Albariño (Alvarinho)

Artikelnummer: 1371921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Albariño Don Álvaro de Bazán

Rias Baixas DO Bodegas Granbazán

Herkunft: Espagne

Notation: Guía Peñín 93/100, Decanter 93/100, Score

19/20

Cépage(s): 100% Albariño (Alvarinho)

A boire: jusqu'en 2033
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Foudre

Vol. alcool: 13.0%

Servier: Frais, entre 9 et 12 degrés