

Albariño Don Álvaro de Bazán

Rias Baixas DO, Bodegas Granbazán

Grande complesso di Albariño

Beschreibung:

La tenuta Granbazán si trova nel cuore della valle del Salnés e si estende su 14 ettari di vigneto. Le uve provengono dalla parcella 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 crèmig, 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.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi **Paese di origine:** Spagna

Appellation: RiB

Produzent: Bodegas Granbazán

Allevamento: 24 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2033 **Varietà d'uva:** 100% Albariño (Alvarinho)

Artikelnummer: 1371921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Albariño Don Álvaro de Bazán

Rias Baixas DO Bodegas Granbazán

Herkunft: Spagna

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

19/20

Varietà d'uva: 100% Albariño (Alvarinho) **Da bere:** da subito fino al 2033

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 24 Mesi in grandi botti di legno

Vol. alcolici: 13.0%

Servier: Fresco, tra 9 e 12 gradi