



2017 Camino del Peregrino

Albariño Rias Baixas DO, Pazo de Señorans

Ein Gedicht zu Fisch und Meeresfrüchten

Descrizione del vino:

Die Besitzerin von Pazo de Señorans, Marisol Bueno, gilt als Pionierin beim Anbau der Albariño-Rebsorte. Gemeinsam mit ihrer Tochter Vicky setzt sie auf Trauben, die einen Wein hervorbringen, der durch seine Frische und einen aromatischen Charakter überzeugt. In den Weinbergen der Pazo de Señorans hört man das wilde Rauschen der Wellen des Atlantiks, der das Klima im äussersten Nordwesten Spaniens an der Grenze zu Portugal beeinflusst.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Weisses Pfirsich und Quittengelee in der mit Blütenhonig unterlegten Nase, auch frische Ananas und traubige Frucht nuances dahinter. Im Gaumen einzigartiges Wechselspiel zwischen süsser Frucht, Mineralik und Zitrusfrische, wieder weisse und gelbe Früchte in vielen Facetten und honigartige Blüten, tänzerisch bis ins rieslingartige Finale.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Tapas, Oliven, Manchego mit Olivenöl, Thunfischcarpaccio und Krustentieren. Servieren Sie diesen Wein ebenso zu Süsswasserfisch, Gemüseterrinen und Apérogebäck.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Galice
Sottoregione:	Rías Baixas
Produttore:	Pazo de Señorans
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	imahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Albariño (Alvarinho)
Numero di articolo:	0537217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Camino del Peregrino

Albariño Rias Baixas DO
Pazo de Señorans

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Albariño (Alvarinho)
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	imahltank
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren