



Alba de Vetus

Albariño Rías Baixas DO, Bodegas Vetus

Maritime Eleganz aus Rías Baixas

Beschreibung:

Der Alba de Vetus ist ein reinsortiger Albariño aus der D.O. Rías Baixas, genauer aus O Rosal – jener atlantisch geprägten Subregion, in der Meeresnähe und frische Brisen den Weinen ihre charakteristische Spannung verleihen. Die Bedingungen mit starkem Atlantikeinfluss und charaktervollen Böden aus zerfallenem Granit sind wie gemacht für die Albariño-Rebe. Im Stil verbindet der Alba de Vetus die sortentypisch angenehm aromatische Frucht mit kristalliner Frische: Zitrische Noten und helles Kernobst prägen Nase und Gaumen, getragen von einer maritimen, zart salinen Anmutung und einem animierenden, fein mineralischen Finish.

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb. Verführerische Pfirsichfrucht und Mandelblüten, auch Ananas und Mirabellen. Saftiger Gaumenfluss mit wieder viel gelber Frucht und nun auch feiner Mineralik, tänzerisch und zartcremig zugleich, gute Balance bis zum letzten Schluck. Ein Albariño für alle Gelegenheiten.

Passt zu:

Dieser frische Albariño begleitet gegrillte Gambas mit Knoblauch ebenso lebendig wie Wolfsbarschfilet mit Zitronenöl. Er passt ebenso präzise zu Spargelrisotto mit Zitruszeste wie zu Pulpo a la Gallega, Mejillones al vapor oder Pimientos de Padrón.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Vetus
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Albariño (Alvarinho)
Artikelnummer:	1436524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alba de Vetus

Albariño Rías Baixas DO
Bodegas Vetus

Herkunft: Spanien
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Albariño (Alvarinho)
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.