



## Albariño Colección

Rías Baixas DO, Pazo de Señorans

Exklusive Albariño-Selektion

### Beschreibung:

Marisol Bueno gilt als Pionierin beim Anbau der Albariño- Rebsorte. An der schroffen Atlantikküste Galiciens führt sie mit Pazo de Señorans die bedeutendste Kellerei der Region. Der Colección ist eine Spezialität des Hauses. Sie wählt die besten Jahrgänge aus und gönnt diesen einen längeren Ausbau, was dem Wein ermöglicht, neue, einzigartige Facetten zu entfalten.

### Aromenprofil:

Brillantes, blasses Zitronengelb mit goldenen Reflexen. Intensives Bouquet von Zitronencake, Pfirsichblüte, trockener Herbstwiese und Quittengelee. Auch eine entzückende Note von Apfelwähe und gesalzenem Karamell. Am Gaumen vollreife, gelbe Steinfruchtaromen die von einem lebendig-frischen Säurespiel getragen werden. Die subtile, granitartige Mineralität und facettenreiche Fruchtaromatik vereinen sich in vollendeter Harmonie.

### Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Spanien

**Subregion:** Rías Baixas

**Produzent:** Pazo de Señorans

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 100% Albariño (Alvarinho)

**Artikelnummer:** 1077419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Albariño Colección

Rías Baixas DO  
Pazo de Señorans

**Herkunft:** Spanien  
**Ratings:** Guía Peñín 94/100, Guía Proensa 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Albariño (Alvarinho)  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.