



Albariño Selección de Añada

Rías Baixas DO, Pazo de Señorans

Einer der langlebigsten Weissweine Spaniens

Beschreibung:

Ein Gedicht mit klassisch-atlantischer Küche von Fisch und Meeresfrüchten. Einer der langlebigsten Weissweine Spaniens und eine Klasse für sich.

Aromenprofil:

(st) Glasklares, blasses Zitronengelb. Subtile aber vielschichtige Aromatik von Zitrusfrüchten, Pfirsichblüten und nussiger Salinität. Der Auftakt im Gaumen überrascht mit dezenten Steinfruchtaromen und rassigem Säurespiel, umgarnt von einem Hauch von Stachelbeere und mineralischen Noten von Granit und Feuerstein. Durchgehend zeigen sich aromatische Nuancen, welche von der klar definierten Struktur fest umrahmt sind. Die frischen Fruchtaromen, die ausgeprägte, schiefrige Mineralität und dynamische Frische vereinen sich zu einem noblen und komplexen Wein.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Spanien
Subregion:	Rías Baixas
Produzent:	Pazo de Señorans
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Albariño (Alvarinho)
Artikelnummer:	1077514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Albariño Selección de Añada

Rías Baixas DO
Pazo de Señorans

Herkunft: Spanien
Ratings: Guía Proensa 100/100, Guía Peñín 99/100,
Parker 96/100, Tim Atkin 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 100% Albariño (Alvarinho)
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 36 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.