



## 2020 Camino del Peregrino

Albariño Rias Baixas DO, Pazo de Señorans

Fruchtbetonter Albariño von Spaniens Atlantikküste

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Goldgelb mit blassgrünen Reflexen. Sortentypisches Albariño Aromenprofil von weissem Pfirsich, Williamsbirne, Quittengelee und weissen Blütenpollen. Faszinierendes Wechselspiel von Zitrusfrische und Cremigkeit im Gaumen, wiederum begleitet von weisser und gelber Frucht in etlichen Nuancen. Viel atlantische Frische und subtile Mineralität bis ins dynamische Finale. Die erste Wahl in Weisswein, passend zu jeder Gelegenheit.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Galicien
<b>Subregion:</b>	Rías Baixas
<b>Produzent:</b>	Pazo de Señorans
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Albariño (Alvarinho)
<b>Artikelnummer:</b>	0537220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Camino del Peregrino**

Albariño Rias Baixas DO  
Pazo de Señorans

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Albariño (Alvarinho)
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren