

Weisswein Albariño “GRAN CARBALLO“ D.O. Rias Baixas

Rebfläche:	ca. 2 Hektar
Boden:	Granitischer Boden, südliche und luftige Orientierung, Weinberg von alten Reben frei von Herbiziden und Pestiziden, ohne chemische Dünger
Traubensorte(n):	Albariño 100%
Alkoholgehalt:	13% Vol.
Region:	D.O. Rias Baixas
Flaschengrösse:	75 cl Gebinde: 6er-Karton
Jahrgang:	2017 (Limitierte Produktion von 3500 Flaschen)
Genussreife:	Jetzt bis 2022
Degustationnotizen:	Klares Strohgelb. Kraftvoll und sehr aromatisch mit floralem und Tropischen Noten, fruchtig mit einem Hauch von grünem und blumigem Apfel und Aprikosen, mit Aromen der Umgebung der Weinberge, sortentypisch für den Albariño. Am Gaumen frisch, geschmackvoll mit schöner angenehmer und gut ausgewogener Säure und charakteristischen Merkmalen der Traube. Alles wunderbar harmonisierend und sehr verlockend, kühl und mit dem Einfluss des Atlantiks.
Passt zu:	Ideal natürlich zum Aperitif, Hervorragender Begleiter zu Spanischen Tapas, Raffinierten Vorspeisen, Paella, Fischen, Meeresfrüchten, Geflügel und weissem Fleisch, vegetarischen Gerichten. Sehr gut auch zu Weich- und Hartkäsen
Serviertemperatur:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren
Herkunftsland:	Spanien, Galizien
Region:	Pontevedra, Salvaterra Do Miño, Zona Condado do Tea
Produzent:	Weinkeller Begoña Troncoso Fernandez (R.E. 40.929/Po-Arbo) für Winzer Theo Terzis.
Herstellung:	In Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Charakter & Weinkategorie:	Geschmackvoll, Frisch, fruchtig, kräftige und würzige Weisswein, elegant.
Flaschenverschluss:	Naturkork
Allergiker-Info:	Enthält Sulfite
Infos:	www.grancarballo.com