



D.O. Rias Baixas Pulpo Albariño

Dieser Wein wird aus Albariño-Trauben hergestellt, welche in den Weinbergen der Region "Val do Salnes" (Salnes-Tal) in Galizien angebaut werden. Hier befinden sich das größte Weinanbau-Gebiet und viele Weinkellereien der Herkunftsbezeichnung D.O. Rías Baixas. Diese Rebsorte zeichnet sich durch ihre kleinen Trauben, ihre frühe Reife und mittlere Stärke aus. Besondere Merkmale sind die feinen und eleganten Aromen von Blumen und Früchten, welche einen angenehmen Eindruck hinterlassen sowie ihre mäßige Intensität und der mittlere bis lange Abgang.

Regionen

Unter der Bezeichnung Rias Baixas werden verschiedene Anbaugebiete in unterschiedlichen Regionen Galiciens zusammengefasst, die die selben physikalischen Gegebenheiten vereinen, die kennzeichnend für die Herstellung dieser charakteristischen Weine sind. Diese Tiefebene in Meeresnähe sind entlang von Flussläufen angeordnet und verfügen über klimatische Bedingungen, die sich durch milde Temperaturen und geringere Niederschlagsmengen in den Sommermonaten auszeichnen.

TRAUBE
Albariño

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12.5%

TRINKTEMPERATUR
Kühl servieren (8-9°C)

Verkostungsnotizen

Helle Zitronenfarbe mit Schattierungen von Apfelgrün. Aromen weißer Blumen sowie einem Hauch von Pfirsich und Aprikose. Fruchtiger Gaumen und genussvoller Abgang.

Speiseempfehlung

Passt perfekt zu Meeresfrüchten, gebratenem Tintenfisch (auf Spanisch "Pulpo") und anderen typischen Gerichten aus Meeresfrüchten, Austern oder Muscheln.

Technische Information

Nach der Gewinnung des Mosts erfolgt die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C in Edelstahltanks. Um dem Wein mehr Körper und Eleganz zu verleihen, lassen wir ihn 3 bis 4 Monate lang auf der Feinhefe liegen, wodurch er eine seidigere Textur und eine einzigartige Komplexität erhält.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2025 Mundus Vini: Pulpo albariño 2024
2025 CSWA Best Value Pulpo albariño 2024
2025 CINVE: Pulpo albariño 2024
2025 BACO: Pulpo albariño 2024

SILVER

2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo albariño 2024