

Albariño Valtea Rias-Baixas DO



Jahrgang:

Herkunft:

Rias Baixas-Galizien

Produzent:

Adega Valtea-Crecente
Pontevedra

Traubensorte:

100% Albariño

Vinifikation:

Temperaturkontrollierte
Gärung bei 16° Grad.

Farbe:

Leuchtendes gelb mit
brillanten Reflexen.

Aroma:

Delikate Nase, Aprikosen und
Ananas, ein Hauch Jasmin und
Wildkräuter. Mineralisch, fruchtig
und geschmackvoll.

Charakter:

Im Gaumen ausdruckstark,
fruchtig, ausgewogen, sorten-
rein. Touch Wildkräuter mit
mineralischen Akzenten.
Im Abgang zartbitter in Beglei-
tung angenehmer Säure.

Passt zu:

Apero, Fisch, Krustentieren und
Meeresfrüchten. Helles Fleisch,
Geflügel, warme Tapas und
frischem Käse.

Ausschanktemperatur:

10° - 12° Grad

Lagerfähigkeit:

Bis 3 Jahre