

DRINKS.

Mar de Frades Albariño 2024 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70445324
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Galicien
Abfüller	Diego Zamora S.A., Polígono Industrial Los Camachos, Calle Silicio 10, 30369 Cartagena, Murcia, Spain
Marke	Mar de Frades
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	6 Monate
Degustationsnotiz	frisch, leicht und trocken mit markanter Säure, ausgeprägter Mineralität und dezenter Salinität; dazu fruchtige Noten von Zitronen, Limetten, grünen Äpfeln, Birnen und Mangos.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Albariño
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2024
Passend zu	Antipasti, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Das Weinbaugebiet Rías Baixas in Galicien besitzt seit 1988 D.O.-Status. Die Landschaft wird von den kilometerlangen Ría-Buchten an der Atlantikküste geprägt, während sich das Klima von atlantischen Winden, hohen Niederschlagsmengen und gemässigten Temperaturen (15°C Jahresdurchschnitt) beeinflusst sieht. Diese besonderen Bedingungen sind für die Entstehung hoch aromatischer, fruchtiger und spritzig-frischer Weissweine sehr förderlich, weshalb die Albariño-Traube die lokalen Rebflächen dominiert. Die 1987 gegründete Weinkellerei Mar de Frades liegt nur wenige Kilometer landeinwärts von der Meeresbucht Ría de Arousa, wo sich kleinste Weinbergparzellen mit immergrünen Feldern, Waldbeständen und Landhöfen abwechseln. Die Kellerei ist im Besitz von 60 ha Rebfläche und arbeitet mit über 150 Weinbauern der Region zusammen, wodurch man sich Zugang zu dem hochwertigsten Traubengut sichern konnte. Das Team unter der Leitung der einflussreichen Önologin Paula Fandiño unternimmt zudem aktive Bemühungen, um die Biodiversität in den Weinbergen zu erhalten, die Treibhausgasemissionen zu minimieren und den Plastikverbrauch herunterzuschrauben. Der Mar de Frades Albariño entsteht durch eine strenge Selektion handgelesener Trauben mit anschliessender, 72-stündiger Mazeration und Fermentation im Edelstahltank. Der Weisswein ruht daraufhin sechs Monate lang auf der Feinhefe, bevor er in die schön gestaltete, blaue Flasche abgefüllt wird. Als begleitende Speisen empfehlen sich allerlei Meeresfrüchte (Thunfisch, Ceviche, Muscheln, Tintenfisch...) sowie Reisgerichte.