

DRINKS.

Mar de Frades Finca Valinas 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70445417
Alkoholgehalt	13.5%
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	> 2 Jahre
Degustationsnotiz	finessenreicher Geschmack nach Aprikosen, Melonen, Zitrusfrüchten und Eichenholz; mit markanter Säure und salziger Mineralität.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Albariño
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Antipasti, Fisch & Meeresfrüchte, Weisses Fleisch

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 Finca Valiñas stammt von dem gleichnamigen, 2,2 ha grossen Weinberg im Val do Salnés, der sich in unmittelbarer Nähe zur Kellerei befindet. Die Reben wurden bereits im Jahr 1975 an einem leicht abschüssigen Hang auf 127 m Seehöhe gepflanzt. Auf die strenge Selektion der handgelesenen Trauben folgen eine 40-stündige Mazeration bei kühlen Temperaturen und eine Fermentation im Edelstahltank. Der Weisswein ruht daraufhin viele Monate lang auf der Feinhefe, wobei der Hefesatz hin und wieder aufgerührt wird. 50% des Weins reifen abschliessend sechs Monate lang in neuen französischen Eichenfässern, bevor der Finca Valiñas - nach rund vier Jahren in der Kellerei - in die elegante blaue Flasche abgefüllt wird. Als begleitende Speisen zu dem "maritim angehauchten" Wein empfehlen sich - wie könnte es anders sein - Ceviche, Meeresfrüchte-Risotto, Fisch-Tacos, Austern oder Muscheln.