

DRINKS.

Mar de Frades Espumoso Brut Nature 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802285
Alkoholgehalt	12%
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	Schaumwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	frisch, cremig und authentisch mit Anklängen von Eukalyptus, Meersalz, hellen Früchten, Toastbrot und Mandelschalen.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	aus 100% Albariño
Etikette	farbig, grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-8 Grad



Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, 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 Brut Nature Schaumwein entsteht durch eine strenge Selektion handgelesener Trauben mit anschliessender Pressung und Fermentation im Edelstahltank. Der Weisswein verbleibt ein Jahr lang auf der Feinhefe und wird dann mit vorherigen Jahrgängen kombiniert. Daraufhin füllt man den Wein in die Flasche ab, wo er nach dem Vorbild der Champagner-Methode ein weiteres Mal gärt. Hierbei entstehen die charakteristischen Bläschen. Nach der Entfernung des Hefedepots wird die Flasche mit demselben Schaumwein wieder aufgefüllt - aufgrund des sehr niedrigen Zuckergehalts spricht man von einem «Brut Nature» oder «Zéro Dosage» Schaumwein. Als begleitende Speisen empfehlen sich allerlei Meeresfrüchte, vor allem weisser Fisch und Hummer.