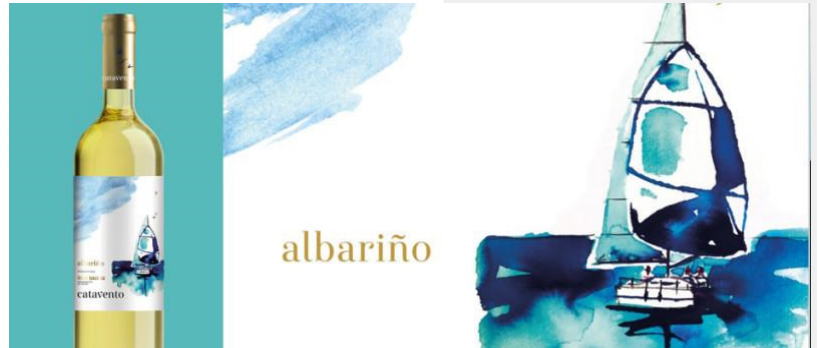


Catavento



Ursprungsland: Spanien
Region: D.O. Rias Baixas
Rebsorten: Albariño
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,5 %
Säure: 6,7 g/l
Restzucker: 1,8 g/l
Verschluss: Naturkorken

Verkostungsnotiz:

Dieser Albariño ist stark vom atlantischen Klima geprägt. Die Weinberge befinden sich knapp 20 km vom Atlantik entfernt, direkt am rechten Ufer des Miño-Tals, wo die Winde aus dem Ozean ohne Hindernisse hineinströmen können. Und tatsächlich reflektiert sich dies im Charakter und Stil des Weines wieder.

Im Glas zeigt sich dieser Albariño mit einer hellen goldgelber Farbe mit leichten grünlichen Reflexen. Die Nase ist frisch und voller reifen tropischen Frucht Aromen (Mango, Ananas) sowie Aprikosen und grünem Apfel.

Am Gaumen ist der spanische Weißwein trocken und mit einer mittleren Fülle. Der Catavento verfügt über eine harmonische und gut eingebundene Säure. Angenehmer und fruchtiger Abgang.

Ein sehr frischer und fruchtiger Weißwein mit einer gut eingebundenen Säure zu einem Top Preis-Leistungs-Verhältnis!

Optimale Serviertemperatur: 8-10° C

Passt sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten