



D.O. Rueda Viña Albali Sauvignon Blanc

Das Flussbett des Duero in Castronuño ist, neben einem natürlichen Lebensraum für Graureiher, auch ein Gebiet in dem die Trauben, welche für den Viña Albali Sauvignon Blanc verwendet werden besonders gut gedeihen.

Regionen

D.O. Rueda ist eine Weinregion im Herzen der iberischen Halbinsel. Sie befindet sich auf der Hochebene von Castilla y León, genau zwischen zwei der berühmtesten spanischen Weinregionen: Ribera del Duero und Toro und grenzt nordwestlich an die spanische Hauptstadt, Madrid. Der Fluss Duero fließt durch das Gebiet von Osten nach Westen. Rueda war die erste Herkunftsbezeichnung (D.O.), die in der Region Castilla y León anerkannt wurde (1980). Die Hochebene hat ein klassisches Kontinentalklima, mit langen, kalten Wintermonaten, einem kurzen Frühling und heißen Sommertagen.

TRAUBE
Sauvignon blanc

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
8-10 °C**

Verkostungsnotizen

Intensive Aromen von Melone, Limette und Passionsfrucht. Am Gaumen frisch und lebendig, edel-würzig, mit dezenten Grapefruitaromen und Kräuternoten im Abgang

Speiseempfehlung

Perfekte Begleitung zu verschiedenen Fischgerichten, Meeresfrüchten oder Ziegenkäse.

Technische Information

Die Trauben werden erst gelesen, wenn sie die optimale Reife erreicht haben, um einen ausgeglichenen Wein mit optimalem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, welche ca. 6 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt für 15-17 Tage bei kontrollierter Temperatur (14-16 °C) in Tanks aus rostfreiem Stahl. Danach folgt eine kurze Reifung, um einen eleganten, frischen und fruchtigen Wein herzustellen.

Letzte Auszeichnungen

SILBER

2018 Mundus Vini: Viña Albali Sauvignon Blanc 2017

2017 WSWA Wine & Spirits Tasting Competition Award : Viña Albali Sauvignon Blanc 2016

2017 Concours Mondial Du Sauvignon: Viña Albali Sauvignon Blanc 2016

BRONZE

2017 International Wine Challenge: Viña Albali Sauvignon blanc 2016