



Alalá Albariño

| | |
|------------------|----------------------------|
| Produzent | Narupa Vinos |
| Land/Gebiet | Spanien/Rias Baixas |
| Appellation | Rias Baixas D.O. |
| Jahrgang | 2015 |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Albariño (100%) |
| Ausbau | Im Edelstahltank ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 12.5% |
| Restzucker | 0.5 g/l |
| Trinktemperatur | 9 bis 11 Grad |
| Dekantieren | Nicht erforderlich |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2020 |
| Inhalt | 75 cl |
| Preis CHF | 18.50 |

Zurzeit verfügt Narupa Vinos über die Parzelle Finca Outeiral, aus deren Trauben die Önologin Rosa Pedrosa ihren Topweisswein macht. Eine weitere Parzelle befindet sich in Barro, weit im Landesinneren und zu guter Letzt sind da noch zwei Rebberge in Mosteiro und in Portas. Zusammen ergibt das eine Menge von etwa 5000 Flaschen pro Jahr. Nicht gerade viel, daher sucht Rosa nach weiteren Parzellen - nicht in Atlantiknähe, sondern mehr im Landesinnern, wo man mineralische Noten und Frische in den Trauben findet.

Der Alalá besitzt eine finessenreiche Nase mit delikaten Noten von Bergamotte und Zitrusfrüchten sowie einer subtilen Mineralität. Im Gaumen köstliche Steinfruchtaromatik, geprägt von weissen Pfirsichen und Mirabellen, aber auch mineralischblumige Noten. Saftig, belebend und leichtfüssig, passt perfekt zur Seezunge mit grünen Spargeln.