

D.O. Rias Baixas

Pulpo Albariño

Dieser Wein wird aus Albariño-Trauben hergestellt, welche in den Weinbergen der Region “Val do Salnes” (Salnes-Tal) in Galizien angebaut werden. Hier befinden sich das größte Weinanbau-Gebiet und viele Weinkellereien der Herkunftsbezeichnung D.O. Rías Baixas. Diese Rebsorte zeichnet sich durch ihre kleinen Trauben, ihre frühe Reife und mittlere Stärke aus. Besondere Merkmale sind die feinen und eleganten Aromen von Blumen und Früchten, welche einen angenehmen Eindruck hinterlassen sowie ihre mäßige Intensität und der mittlere bis lange Abgang.

Regionen

Unter der Bezeichnung Rias Baixas werden verschiedene Anbaugebiete in unterschiedlichen Regionen Galiciens zusammengefasst, die die selben physikalischen Gegebenheiten vereinen, die kennzeichnend für die Herstellung dieser charakteristischen Weine sind. Diese Tiefebenen in Meeresnähe sind entlang von Flussläufen angeordnet und verfügen über klimatische Bedingungen, die sich durch milde Temperaturen und geringere Niederschlagsmengen in den Sommermonaten auszeichnen.

TRAUBE **Albariño**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12.5%**	TRINKTEMPERATUR **Kühl servieren (8-9ºC)**

Verkostungsnotizen

Helle Zitronenfarbe mit Schattierungen von Apfelgrün. Aromen weißer Blumen sowie einem Hauch von Pfirsich und Aprikose. Fruchtiger Gaumen und genussvoller Abgang.

Speiseempfehlung

Passt perfekt zu Meeresfrüchten, gebratenem Tintenfisch (auf Spanisch “Pulpo”) und anderen typischen Gerichten aus Meeresfrüchten, Austern oder Muscheln.

Technische Information

Nach der Gewinnung des Mosts erfolgt die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C in Edelstahltanks. Um dem Wein mehr Körper und Eleganz zu verleihen, lassen wir ihn 3 bis 4 Monate lang auf der Feinhefe liegen, wodurch er eine seidigere Textur und eine einzigartige Komplexität erhält.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2026 Premios BACO: Pulpo albariño 2025
2025 Mundus Vini: Pulpo albariño 2024
2025 CSWA Best Value Pulpo albariño 2024
2025 CINVE: Pulpo albariño 2024
2025 BACO: Pulpo albariño 2024
SILVER
2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo albariño 2024



D.O. Monterrei

Pulpo Godello

Pulpo Godello fängt den lebendigen Geist der florierenden Weißweinszene Spaniens ein. Dieser Wein wird aus der außergewöhnlichen Godello-Traube gekeltert und stammt aus der D.O. Monterrei in der Provinz Orense im Süden Galiciens – einer Region, die für ihr einzigartiges kontinentales Mikroklima mit atlantischen Einflüssen bekannt ist.
Die Weinberge gedeihen an den Hängen des Monterrei-Tals, wo Schiefer-, Granit- und Lehmböden über 25 Jahre alte Reben ernähren.

Regionen

Die Rebsorten Godello und Mencía aus der D.O. Monterrei spiegeln das fantastische Wachstum der Qualitätsweine in Spanien wider. Diese Region in Orense, im Süden Galiciens, zeichnet sich durch ihr kontinentales Mikroklima mit atlantischem Einfluss und Böden aus Schiefer, Granit und Lehm aus.
Die Lage der Weinberge an den Hängen des Monterrei-Tals ermöglicht es sowohl der weißen Godello-Traube als auch der roten Mencía-Traube, eine optimale Reife zu erreichen und dabei die für die Region so charakteristische Säure und Frische zu bewahren.

TRAUBE **Godello**	STIL **Still Wine.**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 7 und 10 °C**

Verkostungsnotizen

Pulpo Godello ist ein heller, reiner Wein mit strohgelber Farbe und subtilen grünen Reflexen. In der Nase entfaltet er ein ausdrucksstarkes Bouquet aus blumigen, zitrusartigen und Steinobstaromen, darunter Pfirsich und Aprikose, überlagert von einer zarten mineralischen Note. Am Gaumen ist er ausgewogen und umhüllend, beginnt mit einem seidigen Einstieg, der sich zu einer lebhaften Säure entwickelt und Frische und einen langen, komplexen Abgang bietet. Mineralische und Zitrusnoten verweilen anmutig im Nachgeschmack.

Speiseempfehlung

Vielseitig und erfrischend, passt Pulpo Godello hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch, Reisgerichten, weißem Fleisch oder asiatischer Küche. Er ist auch eine elegante Wahl, um ihn allein zu besonderen Anlässen zu genießen.

Technische Information

Die mit Sorgfalt angebauten und von Hand geernteten Reben sind von Norden nach Süden ausgerichtet, wodurch sie perfekt der Sonne ausgesetzt sind und die Godello-Trauben schön reifen können, ohne ihre charakteristische Säure zu verlieren. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen, wodurch die natürlichen Aromen und die Lebendigkeit der Trauben

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2026 Premios BACO: Pulpo Godello 2025
2026 VINESPAÑA: Pulpo godello 2024
2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo godello 2024
2025 Mundus Vini: Pulpo godello 2024 ****Best of Show Galicia****



Wein aus Neuseeland

Pulpo Sauvignon Blanc New Zealand

“Pulpo“ lädt Sie ein, den Geschmack der Weine der “Neuen Welt” mit jedem Rezept der mediteranen Küche zu entdecken, wobei Fisch und Meeresfrüchte die besten Kombinationen zu diesem Wein sind. Dieser Sauvignon Blanc fängt die Essenz der Trauben ein, die im maritimen Klima von Marlborough angebaut werden. Gereift in den Weinbergen von Awatare und Wairau.

vivino 4.2

Regionen

Neuseeland ist ein erstklassiges Weinland der Neuen Welt, in dem preisgekrönte Weine produziert werden, die die saubere Luft und die Sonne widerspiegeln. Marlborough ist ein bekanntes Weinanbaugebiet in diesem Land. Die Kombination aus kühlem, aber sonnenreichem Klima, geringen Niederschlägen und frei abfließenden, mäßig fruchtbaren Böden bringt einzigartig lebendige Weine hervor. Die beliebteste Rebsorte ist Sauvignon blanc, dicht gefolgt von Pinot noir und Chardonnay.

TRAUBE **Sauvignon blanc**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12.5%**	TRINKTEMPERATUR **7-10ºC**

Verkostungsnotizen

Dieser Wein hat klassische Aromen von saftigen und leckeren tropischen Früchten. Auch verfügt dieser Wein über Zitrusaromen, mit intensiven Geschmack nach Passionsfrüchten und intensiven Johannisbeeren.

Speiseempfehlung

Genießen Sie dazu Salate und Meeresfrüchte wie Austern oder Garnelen oder aber leckere Tapas

Technische Information

Nach einer strengen Überwachung der Traubenreife wird der optimale Erntezeitpunkt ermittelt. Die Trauben werden geschält und für 6-8 Stunden bei Temperaturen unter 10 Grad mazeriert. Die Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen, um die für diese Sorte typischen Primäraromen zu maximieren.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo Sauvignon Blanc NZ 2024
2025 Mundus Vini: Pulpo Sauvignon Blanc NZ 2024