



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. Rias 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 Tiefebene 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 (8-9°C)

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

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



Wein aus Neuseeland

Pulpo Sauvignon Blanc New Zealand

“Pulpo“ lädt Sie ein, den Geschmack der Weine der “Neuen Welt” mit jedem Rezept der mediterranen 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 Awatere 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

7-10°C

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