D.O.Ca. Rioja

Castillo de Albai Viura Weiß

Castillo de Albai Weiß wird aus einer traditionellen spanischen Rebsorte hergestellt, die im größten Teil ihres spanischen Heimatlandes als Macabeo bekannt ist. In La Rioja, wo sie die am meisten angebaute weiße Rebsorte ist, kennt man sie als Viura. Unser fachkundiger Winzer hat einen Wein geschaffen, welcher die natürliche aromatische Frische dieser Traube bewahrt.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU · VEGANO

Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter.

TRAUBE **Viura**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 8-10 ºC**

Verkostungsnotizen

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Schattierungen. Aromen weißer Blumen, reifer Mandarinen, Orangenschalen und Zitrusfrüchten mit einem subtilen Hauch Passionsfrucht. Am Gaumen rein und samtig, mit langem Abgang.

Speiseempfehlung

Gute Begleitung zu Meeresfrüchten, Fischgerichten wie “Bacalao al pil-pil” oder Hühnchen mit Gemüse.

Technische Information

Dank der kühlen Temperaturen während der nächtlichen Lese Anfang september bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Most 6 bis 8 Stunden bei kühlen Temperaturen mazeriert, damit die Aromen voll zur Geltung kommen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-15 ºC für 18-20 Tagein Tanks aus rostfreiem Stahl, um den Geschmack zu verfeinern. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.