



D.O. Valdepeñas Viña Albali Verdejo Sauvignon Blanc

Inspiriert von der sternenklaren Nacht wollte Félix Solís einen Wein herstellen, der den lebensfreudigen und lebendigen Geist der Spanier widerspiegelt. Er nannte diesen Wein Albali, nach einem Stern im Sternbild Wassermann.

In Spanien ist die heimische Verdejo-Rebsorte Inbegriff eines fruchtigen leichten Weißweins, welcher zu jeder Jahreszeit getrunken werden kann. Viña Albali Verdejo ist das Ergebnis der sorgfältigen Auswahl der besten Trauben. Obwohl dies ein junger Wein ist, hat er eine großartige Struktur.

Regionen

Der Name Valdepeñas rührt von der gleichnamigen Stadt aus der Antike her, die in einem sonnenverwöhnten Flusstal gelegen ist, gespickt mit kleinen Felsformationen - Val de peñas (Tal der Felsen). Südlich von Kastilien-La Mancha in Zentralspanien gelegen, ist diese Region fast vollständig umschlossen von den Anbaugebieten der Herkunftsbezeichnung La Mancha D.O. und grenzt im Süden an Andalusien. Das Klima wird von Extremen beherrscht, mit Temperaturen von bis zu 40°C im Sommer und bis zu -10°C im Winter. Die Zukunft dieser Herkunftsbezeichnung liegt fest in der Hand ihrer aus Tempranillo-Trauben hergestellten Rotweine, die sich gut für die Alterung eignen, aus der herrliche Crianzas, Reservas und Gran Reservas hervorgehen.

TRAUBE

Verdejo und Sauvignon Blanc

STIL

Stillwein

ALKOHOLGEHALT

12,5 %

TRINKTEMPERATUR

**Am besten kühl,
zwischen 7-9°C**

Verkostungsnotizen

Helles Zitronengelb. Frisch und intensiv mit Blumen- und Fruchtaromen. Reichhaltiger, sanfter Körper am Gaumen, mit ausgeglichener Säure und einem Hauch von Fenchel, Kräutern, Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu frischer, leichter Küche, insbesondere zu Fisch und Meeresfrüchten, von Sushi bis Tintenfisch. Dieser Wein passt auch perfekt zum traditionellen Spanferkel aus dem alten Kastilien.

Technische Information

Jeder Schritt unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Die besten Verdejo- und Sauvignon-Blanc-Trauben werden ausgewählt und einige Stunden mazeriert, um die Entfaltung der Aromen beider Rebsorten zu unterstützen. Die Gärung erfolgt in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 14-16 °C. Das Mischen von Verdejo und Sauvignon Blanc wird von Expertenhand durchgeführt.