

D.O. Valdepeñas

Viña Albali Fruchtig Lieblich

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.
Die heimische Airén-Traube ist, dank ihrer Widerstandsfähigkeit bei Hitze, trockenen Bedingungen und kargen Böden, die weltweit am häufigsten angebaute Rebsorte.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU · VEGANO

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. Das Klima wird von Extremen beherrscht, mit Temperaturen von bis zu 40ºC im Sommer und bis zu -10ºC 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 **11.5 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten kühl, zwischen 8-10 ºC**

Verkostungsnotizen

Helles Zitronengelb. Rein, frisch und fruchtig mit Kräuteraromen in der der Nase. Der niedrige Alkoholgehalt und das Gleichgewicht zwischen Süße und Säure lassen eine Harmonie und eine besondere Feinheit entstehen, welche am Gaumen vor allem durch einen leichten Zitrusgeschmack zum Ausdruck kommt.

Speiseempfehlung

Passt besonders gut zu Fisch und Meeresfrüchten, insbesondere zu Sardinen und Garnelen, Salaten und selbst süßen Nachspeisen.

Technische Information

Zur Herstellung dieses süßeren Weins werden die besten Trauben ausgewählt. Dank moderner Winzertechniken entsteht dieser delikate Wein. Die Gärung wird mittels Kühlung zum optimalen Zeitpunkt unterbrochen.