

Weine Spanien



Rias Baixas

Rias Baixas übersetzt man einfach als Trichtermündungen, was aber kaum die Schönheit Galiciens Westküste zu beschreiben mag. Diese fjordähnlichen Küsteneinschnitte mit ihren verschlafenen, unter den Bergen versteckten Fischerdörfern, die alle den wunderschönen Sonnenuntergängen über dem Westatlantik zugewandt sind, tragen zu einer der eindrucksvollsten Landschaften Spaniens bei. Galizien ist eine der feuchtesten Gegenden Spaniens mit viel Niederschlag, aber es besteht gleichzeitig eine ausgezeichnete Entwässerung durch die auf Granit gelagerten Böden.

Die Albariño-Rebe wird von manchen mit dem Riesling aus Deutschland verglichen. Man sagt sie sei vor ein paar Jahrhunderten von deutschen Mönchen hierher gebracht wurden. Sie gedeiht im Val do Salnes an der Küste nahe bei Cambados sowie entlang des Nordufers des Miños bei O Rosal und im Condado del Tea. Die Albariño-Weine sind wunderbare Begleiter zu jeder Art von Fisch- und Meeresfrüchten und passen zu jedem Apéro.

Bodegas Bouza do Rei, Ribadumnia (Pontevedra)

Rias Baixas DO, Galizien

Isidro Serantes von Bouza do Rei gehört zu den Initianten und Gründern der im Jahre 1983 gegründeten DO Rias Baixas. Das Anwesen gehört zur DO-Subzone Val do Salnes und bewirtschaftet ca. 100 Hektar Reben, ausschliesslich der Sorte Albariño. Während viele Albariño-Erzeuger auf den Easy-to-Drink-Zug aufgesprungen sind, bringt man hier einen durch und durch seriösen, kompakten, mineralischen und mit Alterungspotenzial ausgestatteten Klasse-Albariño in die Flasche.

BOUZA DO REI Albariño Blanco

Rias Baixas DO, Galizien

Jahrgang:	2023
Herkunft:	Ribadumnia (Pontevedra), Rias Baixas DO, Galizien
Traubensorten:	100% Albariño
Alkoholgehalt:	12.5% Vol.
Kommentar:	Strohgelbe Farbe mit leicht grünen Reflexen. Feinfruchtige Nase mit Düften von Aprikosen, Mispeln, Grapefruit und einem exotischen Hauch Pfirsich, alles wunderbar harmonisierend und sehr verlockend. Am Gaumen herrlich frisch mit Zitrusnoten und floralen Akzenten weisser Blüten. Sehr schöner cremiger, gleichwohl frischer Nachhall.
Preise:	17.50