Albariño Rías Baixas DO Subzona Condado de Tea

Bodegas Morgadío
Spanien, Rias Baixas

Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, Ausbau auf der Feinhefe für 3 Monate

Charakter

Helles Strohgelb; duftiges Bouquet nach exotischer Frucht wie Banane und Ananas, Aromen von Hefe wie Brotrinde, feine florale Noten in der Nase; am Gaumen saftiger Auftakt mit cremiger Fülle, feine Würzigkeit und Mineralik geben der satten Fruchtigkeit Frische; leicht pfeffrig im Abgang mit Saftigkeit und knackigem Zug - perfekter Apero- und Sommerwein!

Vinum No 7, Juli/August 2024
16/20 Punkte
"Helles Zitronengelb im Glas. Die Nase präsentiert sich zart und duftig mit etwas Zitronenzeste, auch weisse Blüten und feine Küchenkräuter. Zarter, frischer Charme. Ausdrucksstark am Gaumen mit exotischer Fruchtnote und viel saftigem reifem Pfirsich. Plakativ, stämmig und kraftvoll. Saftig und animierend bis in den Abgang. Perfekter Begleiter zum Grillabend mit spanischen Tapas. "

Terroir

Sandiger Boden

Die Herkunftsbezeichnung DO Rías Baixas übersetzt sich in etwa als "Untere Fjorde". Der Name bezieht sich auf die vier Atlantikzungen, die sich im Gebiet ins Festland hineinziehen und das Klima der Region stark prägen. Selbst wenn es einmal nicht regnet, kommt morgens der Tau vom Ozean ins Land und legt sich auf den Weinbergen ab. Aufgrund der hohen Feuchtigkeit ist die Pergola-Erziehung weit verbreitet. Die Trauben hängen bei diesem Erziehungssystem weit vom nassen Boden entfernt, was die Durchlüftung des Weinbergs sicherstellt. Allerdings erschwert dieses System die maschinelle Bearbeitung der Weinberge, in der Regel werden alle Tätigkeiten von Hand verrichtet.

Geschichte

Morgadío kommt vom portugiesischen Wort "morgado", das die Gruppe von Grundstücken und Besitztümern bezeichnete, die untrennbar an den ältesten Sohn vererbt wurden und die mit der Fortführung der Familientradition verbunden waren.

Konsumhinweis

Apero, sommerliche Vorspeisen, Blätterteig-Empanada mit Thun-Fisch, Fisch, Krustentiere, Sushi, Sashimi
Unser spezieller Tipp: Octopus-Salat mit Kartoffeln und Oliven

Technische Details

Traubensorten:	100% Albariño / Albarinho
Trinkreife:	- 2028
Alkohol:	12.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2024	Expovina Wine Trophy SILBER	88/89
2023	Expovina Wine Trophy GOLD	89.6/100
2022	Tim Atkin MW	91/100
2020	Penin	91/100
2019	Penin	90/100
2018	Penin	90/100