

## Barbuntín Albariño aus DO Rías Baixas



**Hersteller und Abfüller:** Quinta Couselo S.L.,  
Barrio Couselo, 13, 36770 O Rosal, Pontevedra

**Anbaugebiet:** Rías Baixas

**Rebsorte:** Albariño

**Qualitätsstufe:** Denominación de origen (DO)

**Geschmacksrichtung:** Trocken und 2 Monate auf  
der Hefe gereift

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Säuregehalt:** 6,6 g/l

**Restzucker:** 1,9 g/l

**Boden:** Granit und Schiefer

**Passt zu:** Muscheln, Fisch (Sardinen, Anchovis,  
Thunfisch)

**Allergene Hinweise:** Enthält Sulfite

**Barbuntín ist Atlantikluft und salzige Meeresbrise. Barbuntín ist Meeresfrüchte und Strandspaziergänge.**  
Barbuntín kommt aus den **Rías Baixas**, der **bekanntesten Weinregion Galiciens**. Er ist zu 100% aus **Albariño** – DIE Rebsorte der Region. Die Rías Baixas liegen im Nordwesten

Spaniens direkt am Atlantik und die besonderen Böden (viel Granit) und das besondere Klima tragen dazu bei, dass hier ganz fabelhafte Weine entstehen.

Barbuntín ist **blassgelb** und besticht durch ein **intensives Fruchtaroma (vor allem nach frischen, manchmal sogar noch ein bisschen sauren Früchten, wie grüne Äpfel, Litchies, aber auch Limetten und Zitronen)**. Danach kommen **Orangeblüten und weiße Rosen** zum Vorschein. Bemerkenswert ist seine **Mineralität**, so, als würde man direkt an ein paar Flusssteinen lutschen.

Im Mund kommt Barbuntín dann sehr **frisch** daher, ist **langanhaltend** und bringt die **Säurearomen** aus der Nase auch mit an den Gaumen. Und er wäre kein waschechter Albariño, wenn nicht zwischendurch immer Mal wieder ein bisschen Salz durchkommen würde.

Flasche auf, ein gut gekühltes Glas einschenken und von Strand und Meeresrauschen träumen.

