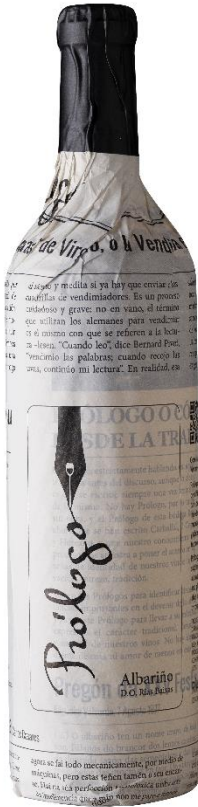


Prólogo Albariño



Abfüller und Erzeuger: CARBALLAL VÁZQUEZ ABAL S.L, CARBALLAL 3, 36636 RIBADUMIA, Spanien

Anbaugebiet: Rías Baixas

Rebsorte: Albariño

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Passt zu: Gegrillten Fischgerichten, Reisgerichten

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite (aber ohne beigefügte Sulfite nach der alkoholischen Gärung. Der Sulfitgehalt des Weines liegt in etwa bei 20mg/l.

Limitierte und von Hand nummerierte Flaschenanzahl.
Von Hand in Zeitung gewickelt. „**Von der Kunst Worte zu ernten und Albariño zu lesen.**“

So beschreibt die Bodega Carballal ihren Prólogo, ihren Albariño, der genau wie alle anderen Weine der Bodega äusserst sorgfältig hergestellt wird. So werden ihm **keinerlei Sulfite hinzugefügt**, die Vorhandenen etwa 20 mg/l sind lediglich auf den natürlichen, bei der Gärung entstehenden Schwefel zurück zu führen. Die Bodega **verzichtet auf den Einsatz von Pflanzenschutzmittel** während der Reifezeit der Trauben und produziert Weine, die im Einklang mit der Natur entstehen.

Der Prólogo durchläuft eine etwa **6-monatige Hefereifung**, bevor er auf den Markt kommt und ist herrlich **intensiv und ausgewogen**. Er besticht durch ein goldleuchtendes Strohgelb und versprüht Aromen von **Ananas, reifen, gelben Äpfeln, gemähem Gras und getrockneten Früchten**. Am Gaumen **lang, cremig, trocken** und trotzdem fruchtig. Ganz am Ende kommt dann noch die Hefe, in Form von Milchbrötchen und Croissants durch.

Definitiv kein Supermarkt Albariño und etwas ganz Besonderes.