

Das Ohne-Albariño-ohne-mich-Paket

Barbuntín



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

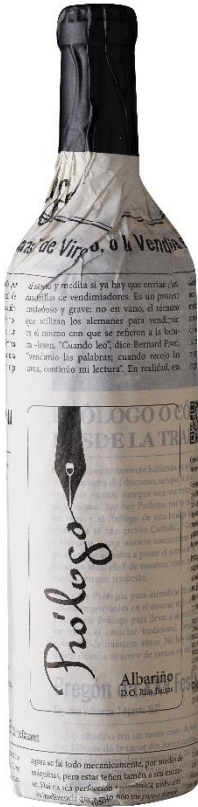
Barbuntín ist **Atlantikluft und salzige Meeresbrise**. Barbuntín ist **Meeresfrüchte und Strandspaziergänge**.

Barbuntín kommt aus den Rías Baixas, der bekanntesten Weinregion Galiciens. Er ist zu 100% aus Albariño – DIE Rebsorte de 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**, die an Flusstaine erinnert. Im Mund kommt Barbuntín dann sehr frisch daher, ist langanhaltend und bringt die Säurearomen aus der Nase auch mit in den Geschmack hinein. Er ist dabei teilweise sogar **ein wenig salzig**.

Wenn du wissen willst, wie ein echter Albariño aus den Rías Baixas schmecken muss, dann ist Barbuntín genau dein Wein.

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.

Carballal Albariño Cepas Vellas



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: 12,5% Vol.

Passt zu: Leichten Fleischgerichten, Lachs, Kabeljau

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Klassisch, klassischer, Albariño Cepas Vellas von Carballal. Der älteste Wein der Bodega, der schon seit 1986 hergestellt wird und für den nur die **ältesten Reben** – also *cepas vellas*, daher der Name – genutzt werden. Er entsteht in sehr **limitierter Auflage** und nur die besten Jahrgänge kommen auf den Markt. **4 Monate reift er auf der Hefe** und ist dadurch wunderbar cremig im Mund.

Im Glas ist er **zitronengelb** und nach dem ersten Riechen steigen dir Noten von **reifen Früchten und weißen Blüten** in die Nase.

Strukturiert, seriös, mit ausgeprägter Mineralität, elegante und reifen Tanninen und einem langanhaltendem Geschmack.

Auch wenn es sich um einen jungen Wein handelt, kann er aufgrund seiner Komplexität gut noch 2 Jahre nach dem Abfüllen ohne jegliche Geschmacks- oder Aromaeinbußen genossen werden.