

2021 Lías a Lías | Adegas Golpe a Golpe | Rias Baixas



Hersteller & Abfüller Bodegas Golpe a Golpe, Cuiña 1, Tremoedo, 36620, Vilanova de Arousa, Spanien

Anbaugebiet: Rías Baixas (ohne DO)

Rebsorte: Albariño

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 12,0% Vol.

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Das Etikett vom Lías a Lías gibt uns bereits einen kleinen Hinweis auf das, was uns im Wein erwarten wird.

Erstmal nur so viel: Es handelt sich um einen Wein, der auf Konventionen pfeift. Er ist rebellisch und sein Winzer hat bei der Elabotariion seiner Kreativität freien Lauf gelassen.

Der reinsortige Lías a Lías reift 10 Monate auf der Feinhefe in Tonamphoren (Hefesatzlagerung) und wird alle 4 Tage durchgemischt (Batonnage). Diese Besonderheit und seine 10-stündige Maischestandzeit, die die Trauben durchleben, nachdem sie von Hand gepflückt und in den Weinkeller gebracht wurden, machen aus ihm einen auffallend anderen und interessanten Albariño der Region.

Auge

Goldfarbend mit grünlichen Reflexen. Sehr sauber und klar.

Nase

Ganz zu Beginn riecht es nach Zitrusfrüchten im Glas, die sich allerdings schnell verflüchtigen und ihren Cousins, den tropischen Früchten Platz machen. Danach kommt etwas Gebäck zum Vorschein und ganz zum Schluss kannst du kräuterige Noten in der Nase spüren, vielleicht eine Handvoll Wildblüten.

Mund

Ein säurebetonter Gaumen mit gutem und starkem Beginn. Dank der Arbeit auf der Hefe, ist der Lías a Lías sehr ausgewogen, er erfrischt und ist doch cremig. Eine sehr gute Balance und ein gekonnter Abgang animieren zum Weitertrinke.

Passt gut zu

Eine Königskrabbe aus den galicischen Rías ist ein hervorragender Begleiter für den Lías a Lías. Weitere Krustentiere, Austern oder auch Reisgerichte sind weitere perfekte Gerichte, um alles aus dem Lías a Lías hinauszuholen.