



Wijnfiche

Veiga da Princesa | Rias Baixas | Albarino Spanje (GALICIA) – 2025

Vinificatie

De druiven worden met de hand geoogst in kleine kistjes van 15 kg en direct in gekoeld transport naar de wijnmakerij gebracht. Daar ondergaan ze een zorgvuldige manuele selectie, een proces dat plaatsvindt vóór het persen en de daaropvolgende fermentatie in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Na de gisting worden de fijne lies verwijderd, waarna de wijn nog ongeveer vijf maanden rust. Vervolgens wordt hij gebotteld.

Smaak

Lichtgele kleur die schittert in het glas. Het aroma is steeds loepzuiver: een intens aroma van exotisch steenfruit wordt prachtig aangevuld door een elegante, zilte mineraliteit, hét kenmerk van een authentieke Albariño.

In de mond ontvouwt zich een spannende frisheid, perfect in balans met een zachte, ronde structuur. Daarna volgt een volle body boordevol smaak, met rijp steenfruit en een levendige hint van citruszeste.

Een wijn met karakter, lengte en diepgang.

Gerechten

Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Mosselen | Krab | Sushi

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Albariño

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 6 - 8°C

Smaakprofiel: Aromatisch fris