



The Cup & Rings Albariño 2013

Land: Spanien
Region: D.O. Rias Baixas
Rebsorte: 100% ALBARIÑO
Jahrgang: 2013
Erzeuger: El Escocés Volante - Norrel Robertson MW
Produktion: 13,000 Flaschen



Verkostungsnotizen

Farbe: Helles Gelb mit einer fetten Textur und grünen Reflexen
Nase: Ausgeprägte Aromen von Pfirsich und anderen Steinfrüchten mit cremig-mineralischer Note
Im Mund: Schöner Körper mit knackiger Säure, verschiedenste Steinfrüchte und ein langer, intensiver und mineralischer Abgang. Die 22-monatige Lagerung auf der Feinhefe gibt dem Wein einen salzig-erfrischenden Touch.

Vinifikationsprozess

Die Trauben wurden in den frühen Morgenstunden des 11. Septembers von Hand gepflückt und in kleinen 20kg fassenden Kisten gesammelt. Die Trauben wachsen ausschließlich in selektierten Parzellen der Küstenregion "O Salnes" im Anbaugebiet Rias Baixas DO. Nach der Ernte werden die Trauben kühl gelagert und anschließend findet eine siebenstündige Mazeration statt. Die Fermentation passiert in kleinen Stahltanks bei 17-18 Grad Celsius. Ein Drittel des Weins wird malolaktischer Vergärung ausgesetzt um mehr Komplexität und Cremigkeit zu erreichen. Danach wird der Wein 22 Monate in den Tanks auf der Feinhefe gelagert, bevor er gefiltert und abgefüllt wird.

Technische Daten

pH-Wert: 3.37
Säuregehalt: 6,21g/l
Alkoholgehalt: 12,90%
Restzucker: 2g/l