

Ein Weinjuwel aus Albariño.











Weisswein · Spanien · Rias Baixas · Rias Baixas · Rias Baixas

Adegas Eidos, Eidos de Padriñán

2018

Eidos de Padriñán, Rias Baixas DO

-  Spanien
-  Albariño
-  Jetzt bis 2024
-  08 - 10°C
-  75cl (CT-6)
-  ESP.250830.2018
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



17 | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Stahltank

Genussempfehlung

Passt fantastisch zu Muscheln und Meerestieren.

Degustationsnotiz

Strohgelb mit grünen Reflexen. Mineralisch-fruchtiger Auftakt. Noten von caramelisierter Ananas und Nektarinen. Typische Aromen von reifer Zitrone, Limettenschale mit Anklängen an Jasminblüten. Das Frucht - bündel wird von einer granitartigen Mineralität unterstützt. Am Gaumen zeigt der Eidos Schmelz und Harmonie. Er legt sich geschmeidig und sehr fruchtig auf den Gaumen, mit markanter, reifer Säure, die Spannung und Trinkfluss erzeugt. Schöne Noten von Ananas, Nektarinen und Grapefruit, Limetten mit leichter Salzigkeit im Abgang. Er endet mittelkräftig, mineralisch und fruchtbetont.

Infos zum Produzenten

Adegas Eidos, die Grünanlage in der Region Galicia, oberhalb Portugals wurde im Jahre 2000 von Manuel Villalustre und Marcelo Raido gegründet. Ein neuer, kleiner, aber funktionaler Keller ermöglicht eine moderne Vinifikation, die auf Frische und Frucht ausgerichtet ist. In den zwanzig Hektare, zwischen den Gärten von Sanxenxo und der Pfarrei Padriñán gewachsenen Albariño Reben, liegt das Geheimnis der unglaublichen Intensität und Eleganz der nordspanischen Weine. 100 separate Parzellen, wo ausschliesslich Albariño Reben stehen, geniessen die südliche Hanglage geschützt vom Nordwind wo sie kräftig gedeihen können. Die Meeresnähe verhilft den Reben zu ständigem Wind und regelmässigem

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Regen. Die Meeresbrise und der Granitboden geben dem Wein die klaren salzig-mineralischen Noten. Zusammen mit den vollreifen Trauben und geringen Erträgen ergibt das Weine von toller Rasse. Temperaturkontrolliert wird der Wein mit natürlicher Hefe gegärt und geklärt. In Flaschen abgefüllter Wein, darf dann noch neun bis elf Monate reifen bis er auf den Markt kommt. Weitere Informationen finden Sie unter: www.adegaeidos.com.