

Adega Valdés s.l.

ALBARIÑO  
GUNDIAN



Adega Valdés

Spanien

Rias Baixas



2016 GUNDIAN ALBARIÑO Rias Baixas  
D.O.

### Weingut

Nicht nur in der spanischen Spitzengastronomie genießt die im äußersten Nordwesten der iberischen Halbinsel gelegene Region Rias Baixas Kultstatus. Die Albariños gelten als die besten und teuersten Weißweine Spaniens mit einem Hauch des Raren und Exklusiven. In der Tat ist die Region eine kleine Welt für sich, die meisten Weingüter sind sehr klein und die geringe Menge der Spitzenweine, die dort erzeugt werden, reicht häufig gerade mal für die einheimische Gastronomie mit ihrer grandiosen Küche von Fisch und Meeresfrüchten. Das Klima Galiziens, vor allem an der Küste, ist ungewöhnlich feucht und kühl und die Albariño-Traube kann dieser Feuchtigkeit nur dank ihrer dicken Schale widerstehen. Adega Valdés, eine kleine Bodega von gerade mal 18 ha, baut seit mehr als 30 Jahren Reben im spektakulären Ulla-Tal an. Mit dem Bau einer eigenen Bodega im Jahre 2001 begann ein sensationeller Aufstieg. Ob Guía Peñin, Salón Internacional del Vino oder Associación de Sumilleres de Galicia - Adega Valdés ist nach einhelliger Meinung einer der absoluten Spitzenhäuser in Rias Baixas. Das supermoderne Weingut liegt nicht weit entfernt von Santiago de Compostela, dem berühmten Wallfahrtsort Galiziens, in einem tiefeingeschnittenen Flusstal. Fast in Sichtweite überspannt die pittoreske Gundian-Brücke den Fluss Ulla - daher der Name Gundian für den 100%igen Albariño. Dieser Wein ist klar wie ein Gebirgsbach, leicht und verspielt, mit einer dezenten Pfirsichnote. Weniger verspielt, dafür etwas kraftvoller, ist der Pazo Viladomar, der neben Albariño einen nicht unerheblichen Anteil der autochthonen Sorte Treixadura enthält.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Rias Baixas DO
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.30 g/l
<b>Säure:</b>	7.10 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Rias Baixas
<b>Rebsorten:</b>	Albariño

### Vinifizierung

Die ausgereiften Trauben werden am Stock selektioniert, in der Bodega sofort auf 10°C runter gekühlt und auf der Schale für 6 Stunden mazeriert. Danach folgt die schonende Pressung und die temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahl tanks bei 18 °C. Weiterer Ausbau im Edelstahl.

### Sensorik

Pfirsich und Limonen, zart-fruchtig, kristallklar im Aroma, fein und elegant am Gaumen, einer der besten Weißweine Spaniens

### Passt gut zu

Meeresfrüchte, Austern

### Lagerfähig

3 Jahre

### Tipp

Ein hochfeiner, supereleganter Wein, ausschließlich aus Albariño-Trauben. Riecht nach frischen Blüten und Pfirsich, feinste Säure, leicht und edel.