



FILLABOA®

Bodegas Fillaboa



Weingut

Spanische Weissweine sind schwer en vogue - und wer wäre prädestinierter als Referenz als der elegante und hochfeine Albariño?

In Spanien selbst hat dieser einzigartige Wein, der bei gehobenen Qualitäten schon mal an sehr guten Riesling erinnern kann, schon länger Kultstatus erlangt. Der Albariño stammt aus Rias Baixas, wo ganz im Nordwesten Spanien von Portugal nur noch durch den Fluss Minho getrennt ist. Stark beeinflusst durch ein kühles und regenreiches Atlantikklima entwickeln die Trauben hier ein tiefes und vielschichtiges Aromenspektrum, welches sie nicht zuletzt zum idealen Essensbegleiter der großartigen Fischküche Galiziens prädestiniert. Da der weitaus größte Teil des Albariño in Spanien selbst konsumiert wird, verbleibt nicht viel für den Export. Neben sehr vielen kleinen und meist namenlosen Winzern haben sich zwei oder drei Bodegas ganz vorne an die Spitze gesetzt - und allseits anerkannt ganz vorneweg die Bodegas Fillaboa. Mit Unterstützung der Familie Masaveu ist hier ein außergewöhnlicher Kleinkosmos aus uralter Substanz - die Brücke am Eingangstor stammt aus dem 1. Jahrhundert - und modernstem Equipment entstanden. Das Weingut selbst ist von uralten Mauern umgeben und die Toplage Monte Alto neigt sich sehr steil zum Fluss hinunter. Hier steht alles 100 prozentig im Zeichen des Albariño, da gibt es keine Kompromisse mit Treixadura oder anderen Rebsorten. Der Albariño ATLANTIK bietet einen sehr guten Einstieg, der Hauptwein ist jedoch der FILLABOA, welcher bei Sommeliers und Verkostern als Referenzwein für Albariño gilt.

Tipp

Direkt am Fluss Minho, an der Grenze zu Portugal, sind die Albariño Trauben oft einer atlantischen Brise ausgesetzt. Eine absolute Referenz in Sachen Albariño - komplexe Frucht und mineralische, leicht salzige Noten.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	299 kJ / 71 kcal
Kohlenhydrate:	2,2 g
davon Zucker:	0,9 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien



Spanien

Rias Baixas

2024 Albariño Fillaboa Rias Baixas DO

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	D.O. Rias Baixas
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	2.10 g/l
Säure:	6.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rias Baixas
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Albariño

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand geerntet und dann in Edelstahltanks langsam bei kontrollierter Temperaturen vergoren. Der lange Ausbau auf der Feinhefe erfolgt komplett in kleinen Edelstahltanks.

Sensorik

Komplexe Aromatik von Steinobst, Ananas und Grapefruit, gepaart mit floralen Noten. Am Gaumen elegant, mit guter Struktur und fast salzigem Nachhall.

Passt gut zu

Meeresfrüchten und weißem Fisch

Lagerfähig

8 Jahre