

Mar de Frades Albarino Brut Nature

Erzeuger: Mar de Frades

Art. Nr.: 202.005

Herkunftsland: Spanien

Region: Galicien



Weingut / Erzeuger

Mar de Frades ist mehr als ein Weingut - es ist eine Lebenseinstellung. Geprägt von der Energie des Atlantiks, verbindet die Marke galicische Tradition mit modernem, kosmopolitischem Flair. "Unsere Weine sind wie eine frische Meeresbrise - lebendig, elegant und mit einer unverwechselbaren Persönlichkeit", sagt Paula Fandiño, die kreative Kraft hinter den Weinen. Als führende Önologin Galiciens hat sie Mar de Frades zu einer Ikone der D.O. Rías Baixas gemacht und Albariño in eine neue Dimension geführt.

Die Nähe zum Ozean ist in jedem Schluck spürbar: Die salzhaltige Luft, die granitreichen Böden und das kühle Klima verleihen den Weinen eine charakteristische Frische und Mineralität. "Albariño ist eine anspruchsvolle Rebsorte - sie verlangt Präzision und Fingerspitzengefühl. Unsere Aufgabe ist es, ihren maritimen Charakter in Perfektion zu bewahren", erklärt Fandiño. Deshalb setzt Mar de Frades auf nachhaltige Weinbergsarbeit, selektive Handlese und modernste Kellertechnik.

Innovation trifft auf Ikone: Mar de Frades war das erste Weingut, das Albariño zu einem edlen Schaumwein veredelte. Der Mar de Frades Brut Nature ist ein echtes Statement - elegant, expressiv und mit einer feinen Perlage, die an die Gischt der galicischen Küste erinnert. Und auch der klassische Albariño begeistert mit seiner aromatischen Tiefe: grüner Apfel, weiße Blüten und ein Hauch Meeresbrise. Die ikonische blaue Flasche ist längst ein Symbol für modernen Luxus und unverwechselbare Frische.

"Mar de Frades steht für Emotion, für das Besondere im Alltag. Ein Glas Albariño ist nicht nur ein Wein - es ist ein Erlebnis", fasst Fandiño zusammen. Mit dieser Philosophie setzt Mar de Frades Maßstäbe in der Welt des Albariño - und bringt das galicische Lebensgefühl in die Gläser der Welt.

Beschreibung

Die Basis für diesen hochwertigen Schaumwein bildet selektierter Albariño aus kühlen, atlantischen Parzellen mit mineralreichen Böden. Nach einer schonenden Ganztraubenpressung erfolgt die erste Gärung bei niedriger Temperatur im Edelstahltank, um die Primäraromen zu bewahren. Die zweite Gärung nach der traditionellen Methode erfolgt auf der Flasche, gefolgt von einer mindestens 12-monatigen Reifezeit auf der Hefe. Diese verleiht dem Wein seine feine Perlage, cremige Struktur und subtile Brioche-Noten. Durch den Verzicht auf Dosage bleibt er puristisch, frisch und mineralisch.

Farbe: mittleres zitronengelb

Rebsorte: Albarino

Charakteristik: im Bouquet elegante Aromen von grünen Äpfeln, weißem Pfirsich und Zitruszesten, begleitet von floralen Noten und einer feinen salzigen Meeresbrise, am Gaumen frisch und lebendig mit präziser Perlage, mineralischer Tiefe und einer spannungsgeladenen Säure, die für Struktur und Länge sorgt, im Abgang anhaltend und raffiniert mit Nuancen von gerösteten Mandeln, feinem Brioche und einem Hauch von Meersalz

Ausbau:

Liefereinheit:

Analyse

Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Restzucker:	2,1 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser elegante Albariño-Schaumwein passt hervorragend zu Austern, gegrillten Gambas oder Lachstartar mit Limette. Auch eine vegetarische Zitronen-Ricotta-Tarte oder Tempura-Gemüse mit Yuzu-Dip unterstreichen seine feine Perlage und salzige Frische.

Stand: 03.06.2026 00:03 Uhr