# Mar de Frades Albarino Finca Valinas

| | |
|---|---|
| Jahrgang: | 2020 |
| Erzeuger: | Mar de Frades |
| Art. Nr.: | 202.006 |
| 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

Finca Valiñas 2020 von Mar de Frades verbindet alte Reben, eine besondere Herkunft und viel Zeit zum Reifen. Dieser reinsortige Albariño stammt aus einer nur 2,2 Hektar großen Einzellage im galicischen Val do Salnés. Die 1975 gepflanzten Reben wachsen auf Sandstein- und Granitböden unter dem Einfluss des Atlantiks.

Nach sorgfältiger Handlese und einer schonenden Maischestandzeit vergärt der Most mit natürlichen Hefen im Edelstahltank. Anschließend reift der Wein rund drei Jahre auf der Feinhefe, die regelmäßig sanft aufgerührt wird. Zusätzliche Flaschenreife während des gesamten Jahres 2024 vollendet den Ausbau. So verbindet Finca Valiñas Frische und mineralischen Charakter mit Tiefe, cremiger Textur und langem Nachhall ? ein anspruchsvoller Weißwein für besondere Genussmomente.

| | |
|---|---|
| Farbe: | goldgelb |
| Rebsorte: | Albarino |
| Charakteristik: | im Bouquet komplex und vielschichtig mit Aromen von reifem Pfirsich, kandierter Zitrone und weißen Blüten, unterlegt von feinen Röstaromen und einem Hauch von salziger Meeresluft, am Gaumen kraftvoll und elegant mit cremiger Textur, mineralischer Tiefe und einer perfekt eingebundenen Säure, |

| | |
|---|---|
| | die für Frische und Langlebigkeit sorgt, im Abgang lang und harmonisch mit Noten von gerösteten Mandeln, Zitronenzeste und feiner Salzmineralität |
| Ausbau: | |
| Liefereinheit: | 3 Flaschen á 0,75 Liter |

## Analyse

| | |
|---|---|
| Alkoholgehalt: | 13 % vol. |
| Restzucker: | 0,6 g/l |
| Gesamtsäure: | 8,18 g/l |

## Gastromische Empfehlungen

Dieser edle Albariño passt perfekt zu gebratener Seezunge mit Beurre Blanc, Hummer oder Bouillabaisse. Als vegetarische Alternative harmoniert er wunderbar mit Safranrisotto oder gegrilltem grünem Spargel mit Zitronen-Hollandaise.

Stand: 24.11.2026 09:03 Uhr