

## 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

Dieser Premium-Albariño stammt von alten Reben in Einzellagen mit idealem Mikroklima. Die Trauben werden selektiv per Hand gelesen und vor der temperaturkontrollierten Gärung in Edelstahl tanks einer längeren Kaltmazeration unterzogen. Anschließend erfolgt der Ausbau auf der Feinhefe für 6 bis 12 Monate, teilweise im Holz, um dem Wein mehr Komplexität und Cremigkeit zu verleihen. Die Kombination aus Reifung auf der Hefe und dezenter Holzprägung sorgt für eine außergewöhnliche Tiefe und Langlebigkeit.

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 á 0,75 Liter

## Analyse

Alkoholgehalt: 13 % vol.  
Restzucker: 2 g/l  
Gesamtsäure: 6,5 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: 11.07.2026 23:25 Uhr