Mar de Frades Albariño DO - Magnum

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Mar de Frades
Art. Nr.:	202.104
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 Trauben stammen aus handverlesenen Parzellen mit granitreichen Böden in der D.O. Rías Baixas. Nach der selektiven Handlese erfolgt eine kurze Kaltmazeration, um die frischen Fruchtaromen zu bewahren. Die temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks bei 15?17 °C sorgt für eine präzise Aromenausbildung. Nach der Gärung reift der Wein auf der Feinhefe, um ihm mehr Struktur und Tiefe zu verleihen. Vor der Abfüllung wird er schonend filtriert, um seine lebendige Frische und Reinheit zu bewahren.

Farbe:	zitronengelb
Rebsorte:	Albarin Blanco
Charakteristik:	Die Trauben stammen aus handverlesenen Parzellen mit granitreichen Böden in der D.O. Rías Baixas. Nach der selektiven Handlese erfolgt eine kurze Kaltmazeration, um die frischen Fruchtaromen zu bewahren. Die temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks bei 15-17 °C sorgt für eine präzise Aromenausbildung. Nach der Gärung reift der Wein auf der Feinhefe, um ihm mehr Struktur und Tiefe zu verleihen. Vor der Abfüllung wird er schonend filtriert, um seine lebendige Frische und Reinheit zu bewahren.
Ausbau:	

Liefereinheit:

6 Flaschen á 1,5 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	1,4 g/l
Gesamtsäure:	6,4 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser frische Albariño passt hervorragend zu gegrilltem Pulpo mit Zitronen-Olivenöl, Jakobsmuscheln oder einem klassischen Ceviche. Auch eine vegetarische Paella mit Safran und geröstetem Gemüse unterstreicht seine feine Mineralität und Frische.

Stand: 26.11.2026 14:59 Uhr