

D. PEDRO D' SOUTOMAIOR ALBARIÑO 2022

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Adegas Galegas
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1995
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 50 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Juan Posada
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rías Baixas (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Albariño (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
5,17
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
26,70
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
113,00
- ▶ **ph** (ph)
3,38
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



D. PEDRO D' SOUTOMAIOR ALBARIÑO 2022

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
1.200-2.700/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
58 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
25-200 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Mitte September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Atlantikklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
1.300-1.600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit u.a.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Aufläufe: Reis / Fisch: Hell/weiß, Lachs, Meeresfrüchte, Schalentiere, Sushi / Geflügel: Hell/Weiß / Gerichte: Asiatische Gerichte / Käse: Mild
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Rebsortenreiner Albariño, fruchtbetont, ausgewogen; im Bukett frische aromatische Kräuter und weiße Blüten sowie Nuancen von weißem Steinobst, grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und Birne. Lang anhaltend am Gaumen, rund und ausbalanciert, leicht und beswingt, frisch im präsenten Abgang. Der Name erinnert an den in der Region bekannten und verehrten galizischen Ritter Pedro de Soutomaior aus dem 15. Jahrhundert. Empfohlen zu Meeresfrüchten, Schalentieren, Geflügel- und Reisgerichten, milden Käsesorten, asiatischen Speisen oder Sushi.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
Calle Almuiña, 10
36430 Abro Pontevedra
Spanien