

# D. Pedro d' Soutomaioir Albariño

Wein | expertise

Adegas Galegas  
Rías Baixas (D.O.)

## Geschmack |

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 Soutomaioir aus dem 15. Jahrhundert. Empfohlen zu Meeresfrüchten, Schalentieren, Geflügel- und Reisgerichten, milden Käsesorten, asiatischen Speisen oder Sushi.

## Rebsorten |

Albariño (100%)

## Analysedaten |

Alkohol: 12,50% | Säure: 6,90 g/l |

Restzucker: 5,17 g/l

## Passt zu ... |

Aufläufe: Reis

Fisch: Hell/weiß, Lachs, Meeresfrüchte,  
Schalentiere, Sushi

Geflügel: Hell/Weiß

Gerichte: Asiatische Gerichte

Käse: Mild

