Calatayud DO Macabeo Albada 2025

Ein opulenter Wein mit intensiven Noten von Pfirsich und zartherber Zitrus, zeigt dabei Frische und feine Struktur

Winzer: Virgen de la Sierra
Region: Calatayud
Rebsorte: 100% Macabeo
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Zu cremigen Risottos, gebackenem Fisch und Honigmelone mit Serrano-Schinken

0.75 l – Bestellnummer n329925

Virgen de la Sierra
Calatayud

Das Weingebiet Calatayud DO liegt in Spanien zwischen Madrid und Zaragoza in der autonomen Region Aragón. Es ist eines der höchstgelegenen Weinanbaugebiete Europas, war lange vergessen und wurde erst in den letzten Jahren wiederentdeckt. Im schwer zugänglichen, kargen Bergland herrscht ein kontinental mediterranes Klima mit heißen Sommern, kalten Wintern und geringen Niederschlägen. Sanfte Hänge gehen dort in Steillagen über, die inmitten von Felslandschaften liegen. Sie sind schwer zu erreichen und nur mit Hand zu bearbeiten. Die Roten machen 92% der Produktion aus, wobei die heimische Garnacha mit einem Anteil von 62% dominiert. Bei der Kooperative Virgen de la Sierra sind die Garnacha-Rebanlagen über 80 Jahre alt. Die Mitglieder der Genossenschaft besitzen 650 Hektar Weinberge, die, auf viele kleine Einzelparzellen verteilt, alle auf einer Seehöhe von 700 bis 850 m liegen. Aufgrund der alten Rebanlagen und der rauen Bedingungen sind die Erträge sehr niedrig. Die Trauben werden per Hand gelesen und in der Kooperative mit hochmoderner Technologie ausgebaut. Cruz de Piedra ist der Name der Gutsweine, benannt nach den Steinkreuzen, die den nahe gelegenen Jakobsweg markieren.

Abbildung unverbindlich