

DRINKS.

Mar de Frades Orujo Blanco 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802429
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Galicien
Abfüller	Diego Zamora S.A., Polígono Industrial Los Camachos, Calle Silicio 10, 30369 Cartagena, Murcia, Spain
Marke	Mar de Frades
Typ	Marc
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur als Digestif (auf 0-5°C gekühlt)
Degustationsnotiz	erinnert an frisch geschnittenes Gras, Apfelschalen, Orangenblüten, Litschi und Balsamico.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus Pressrückständen der Albariño-Traube gebrannt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Das Weinbaugebiet Rías Baixas in Galicien besitzt seit 1988 D.O.-Status. Die Landschaft wird von den kilometerlangen Ría-Buchten an der Atlantikküste geprägt, während sich das Klima von atlantischen Winden, hohen Niederschlagsmengen und gemässigten Temperaturen (15°C Jahresdurchschnitt) beeinflusst sieht. Diese besonderen Bedingungen sind für die Entstehung hoch aromatischer, fruchtiger und spritzig-frischer Weissweine sehr förderlich, weshalb die Albariño-Traube die lokalen Rebflächen dominiert. Die 1987 gegründete Weinkellerei Mar de Frades liegt nur wenige Kilometer landeinwärts von der Meeresbucht Ría de Arousa, wo sich kleinste Weinbergparzellen mit immergrünen Feldern, Waldbeständen und Landhöfen abwechseln. Die Kellerei ist im Besitz von 60 ha Rebfläche und arbeitet mit über 150 Weinbauern der Region zusammen, wodurch man sich Zugang zu dem hochwertigsten Traubengut sichern konnte.

Der Orujo Blanco ist kein Weisswein, sondern ein Tresterbrand, der für die Region Galicien typisch ist und eine herkunftsgeschützte Bezeichnung trägt. Um den Orujo zu produzieren, wird der Most von den Schalen und sonstigen Pressrückständen getrennt, welche dann drei Wochen lang gären und in Alambique-Destillen gebrannt werden. Wie es in der Spirituosenbranche typisch ist, wird der mittlere Part des Destillats abgetrennt, da nur dieser für die Weiterverarbeitung geeignet ist.