



DO Leon Bodegas Pincerna "Fafila Petriz" Albarin

De benaming van deze Bodegas afkomstig van een oude benaming van sommeliers in het Spaans namelijk "Pincernas".

Gelegen in de amper 2000 ha tellende kleine DO León op 900 meter hoogte werkt de kleine bodega enkel met lokale druiven variëteiten aangeplant op een granietrijke bodemstructuur en omgeven door wilde lavendel, thym en rozemarijn.

Met respect voor de traditie en de lokale wijncultuur werkt deze hechte vriendengroep op een biologische en duurzame manier om zo het beste uit de lokale variëteiten Albarin (niet te verwarren met Albarino) in wit en Prieto Picudo in rood en rosé.

Albarin is een druivensoort die enkel aangeplant staat in de provincie León. Een druif eigen aan de regio die bekendstaat om zijn fris en mineraal karakter. Deze beperkte aanplant van deze druif zorgt ervoor dat we met deze witte wijn van Bodegas Pincerna echt wel een unieke witte wijn aan ons gamma hebben kunnen toevoegen.

Deze Albarin (= géén Albariño) is gemaakt van enkel de lekwijn die 10 maanden rijpt "sur lie". Hierdoor krijgt de wijn een rijke en volle smaak zonder de sappigheid en de frisheid te verliezen.

Appellatie: DO León
Regio: Castilla y León
Druivenrassen: Albarin 100%
Wijnstijl: fris-intens

Aroma: Zeer aromatische wijn met toetsen van vlierbloesem, acacia en fruitige tonen van passievrucht, mango en ananas.

Smaak: In de mond fris met terugkerende fruittoetsen ondersteund door een minerale ondertoon en toetsen van citrus.

Serveren bij: Kan zo gedronken worden, combineren met vis, pasta, salades en kazen.