



Òlbia 2022

CHF 33.50 | 10 cl = CHF 4.47

Der Òlbia ist ein tiefer und komplexer Wein mit Noten von reifen Früchten, weißen Blüten, Kamille und einer ausgeprägten Mineralität. Am Gaumen zeigt er eine bemerkenswerte Balance und Mundgefühl, mit starken Anklängen von süßer Birne und Kamillenblüte sowie Untertönen von goldenem Apfelsirup, die die Wärme des Terroirs widerspiegeln.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Marco Abella |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Spanien |
| Region | Priorat DOQ |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14.5 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2030 |
| Traubensorten | Garnacha Blanca, Viognier |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 321708 |
| Passt zu | Geflügel, Fisch, vegetarischen Gerichten, Kalbfleisch |
| Bewertungen | Guía Peñín 92/100 |



Vinifikation

Der Òlbia wird hauptsächlich aus Garnacha Blanca und Viognier hergestellt. Nach der sorgfältigen Lese erfolgt die Gärung, gefolgt von einer Reifung von sechs Monaten in französischen Eichenfässern, was dem Wein zusätzliche Nuancen verleiht und ihm ermöglicht, sich mit der Zeit weiterzuentwickeln.

Terroir

Die Trauben für den Òlbia stammen aus dem "Masos d'en Ferran"-Weinberg, einem kleinen nordwärts gerichteten Amphitheater. Diese besondere geografische Lage verleiht dem Wein eine einzigartige Persönlichkeit.

Geschichte

Die Familie Marco, seit dem 15. Jahrhundert Winzer in Porrera (Priorat), wanderte Ende des 19. Jahrhunderts nach Barcelona aus. Ein Jahrhundert später kehrten Olivia Bayés und David Marco zu ihren Wurzeln zurück, bauten ein modernes Weingut und revitalisierten die alten Familienweinberge. Der Òlbia ist ein Ausdruck dieser Rückbesinnung auf die Tradition und das Terroir des Priorats.

