Òlbia 2025

CHF 35.50 | 10 cl = CHF 4.73

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	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Garnacha Blanca, Viognier
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323055
Passt zu	Kalbfleisch, vegetarischen Gerichten, Fisch, Geflügel



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.