

2025

3 Macabeus

Albet i Noya · Spanien



Ein einzigartiger 100 % Macabeu aus drei alten Weinbergen (gepflanzt in den 1950er Jahren) auf dem Can Milà de la Roca-Anwesen. Die alten Reben in Buschform mit tiefen Wurzeln bringen eine beeindruckende Mineralität und aromatische Tiefe aus der Ordal Mountains-Region hervor. Hellgelb mit strahlender Klarheit, duftet er intensiv nach grünen Feigen, Spargel, reifer Birne, Zitrusfrüchten und Frühlingsblüten. Am Gaumen erfrischend, lebendig und fruchtbetont, mit einer präzisen Säure und Anklängen von Feigen und Buchsbaum. Ein vielschichtiger, charaktvoller Macabeu mit großer Eleganz!

Weindaten

Jahrgang	2025
Zertifikat	ES ECO 019 CT
Alkoholgehalt	11,5 % vol
Trauben	Macabeo
Trinktemperatur	10-12 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Albet i Noya s.L.
Region	Katalonien

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301