

## Mar de Ons Albarino Magnum

<b>Wijnhuis</b>	Bodegas Vinotage
<b>Merk</b>	Mar de Ons
<b>Land</b>	Spanje
<b>Regio</b>	Rías Baixas
<b>Subregio</b>	Overig
<b>Wijntype</b>	Wijn
<b>Kleur</b>	Wit
<b>Alcohol %</b>	13
<b>Serveertemperatuur</b>	6-8 graden
<b>Afsluiting</b>	Kurk
<b>Druivenras</b>	Albariño/Alvarinho



<b>Korte Omschrijving</b>	Deze wijn heeft een intens aromatisch profiel dat wordt gekenmerkt door frisse citrus, groene appel en een vleugje aromatische kruiden. In de mond een levendig palet van citrusvruchten, perzik, grapefruit en limoen zeste met nuances van venkel en verse munt.
<b>Vinificatie</b>	Alcoholische vergisting op een lage temperatuur, gevolgd door een rijping gedurende 6 maanden op eigen fijne lies.
<b>Omschrijving</b>	De Albariño-druif wordt vaak de "koningin van de witte wijnen" genoemd in Spanje. Een bijzonder feit is dat de dikke schil van de druif de plant beschermt tegen de vochtige zeewind die typerend is voor het kustklimaat. Dit unieke kenmerk draagt bijaan de intens frisse aroma's en minerale afdronk die Albariño-wijnen zo geliefd maken.
<b>Over De Producent</b>	Mar de Ons is een wijnhuis dat gelegen is in de regio Rías Baixas, in Galicië, Noordwest-Spanje. Dit gebied staat bekend om zijn unieke klimaat en terroir, gevormd door de nabijheid van de Atlantische Oceaan. Het wijnhuis focust op de productie van kwaliteitswijnen, waarbij de Albariño-druif de sterspeler is. Met een diep respect voor de traditie en een moderne benadering, weet Mar de Ons elegante en expressieve wijnen te creëren.
<b>Wijn En Spijs</b>	Albariño-wijnen van Mar de Ons passen perfect bij gerechten uit de zee. Denk aan verse oesters, Fruits de Mer, gegrilde zeebaars of garnalen in knoflookolie. Voor een creatieve twist kun je de wijn combineren met gerechten waarin de genoemde elementen terugkomen: een salade met venkel, groene appel en limoen zeste, of ceviche van witvis met grapefruit en een snuffje Atlantisch zeezout.