

Barbadillo Blanco de Albariza Palomino San Diego

Seit Generationen weckt Barbadillo Erinnerungen an Sonne, Meer und weiße Dörfer. Dieser Wein bringt den Charakter Andalusiens ins Glas – offen, authentisch und einzigartig. Heute präsentiert er sich noch enger mit seiner Herkunft verbunden: den kalkreichen Hügeln der Jerez-Region, Heimat der Palomino-Fino-Traube, geprägt von Licht, Atlantikbrise und mediterraner Wärme.

Vinifikation

Mit größter Sorgfalt entsteht dieser Wein in kühlen Edelstahltanks bei niedriger Temperatur – ein Prozess, der seine Frische und Eleganz bewahrt. Nur der beste Vorlaufmost wird verwendet, vergoren mit den hauseigenen, sorgfältig ausgewählten Hefen. Nach zehn Tagen entsteht ein Wein, der die Reinheit seiner Herkunft widerspiegelt.

Verkostungsnotiz

Blasses Strohgelb im Glas, zarte Blütennoten in der Nase. Am Gaumen frisch, fein und trocken mit Anklängen von Apfel und Birne.

Speisenbegleitung

Ideal zu Tapas, Aperitifs und Vorspeisen wie spanischem Schinken, mildem Käse und Nüssen. Passt perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten, Räucherwaren und Salaten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	285 kj
Brennwert kcal	68 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0.1 g
davon Zucker	0.1 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Passt zu	Fisch, Meeresfrüchte, Salate, milder Käse, Tapas, Räucherfisch, salzigen Knabbereien, Zaibaione
Geschmack	trocken
Verschlusstyp	Naturkorken
Herkunft	Spanien
Region	Jerez
Rebsorte	Palomino Fino
Alkoholgehalt	11,50% % Vol.
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **SULFITE**.

Inverkehrbringer

Bodegas Barbadillo SL
luis Eguilaz 11 11540 sanlucar de barrameda Spanien