



## Getariako Txakolina »Adur«

Adur, Barrero y Gomez

»Adur«. Der anspruchsvollste Txakoli. Eine baskische Weinspezialität, die ausschließlich in und um San Sebastian mit der agilsten Restaurantszene Spaniens angebaut und getrunken wird. »Txakolina«. Ein herrlich leichtfüßiger, buchstäblich frisch schmeckender Weißwein von knochentrockener Süffigkeit und Lebendigkeit. Er bringt 12 Vol. % auf die Waage, wird aus der lokalen Rebsorte Hondarribi Zuri gekeltert (Zuri ist baskisch und steht für »weiß«), und seine produzierten Mengen sind winzig. Er wird vor allem vor Ort in den zahlreichen Pinxos-Bars der Stadt genossen. Doch wir kennen Maitena Barrero aus Getaria gut und so bekommen wir jedes Jahr den aktuellen Jahrgang. Ihr Txakolina »Adur« ist Weißwein wie kein anderer. Regionalwein im besten Sinne des Wortes. Der Inbegriff baskischer Weißweinkultur. Expressiv in der Strahlkraft. Frisch wie Meereseigicht. Der Idealpartner von Sardinen, frischem Seefisch, Krustentieren, Austern und den Pintxos von San Sebastian. Vibrierend lebendig im Mundgefühl. Unbeschwert im Alkohol. Originell im Charakter. Salzig im Duft, der an den nahen Atlantik erinnert, auf den seine Reben blicken. Verwirrend neutral im Charakter, der aber prompt das Wasser im Mund zusammenlaufen läßt. Erfrischend säuerlich auf der Zunge, ohne sauer zu sein. Rassig leicht und süffig, mit strahlend fröhlichem Griff auf der Zunge und pikant würzig im Geschmack. Kein Wunder, daß er in den unzähligen Bars und Restaurants des Baskenlandes, eiskalt in großen Gläsern serviert, während der Sommersaison verdunstet.

Alkohol: 12 Vol %  
Optimale Reife: 2028+  
Restzucker: 0.3 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Edelstahltank  
Boden: Granit  
Besonderes: In Umstellung, noch nicht  
zertifiziert  
Vergärung: Reinzuchthefer  
Verschlussart: Diam 5  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Filtriert  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,1

0,75l  
SBW21300



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)