



# Albet i Noya Xarel.lo

Penedès DO 2025


Trendige Xarel.lo-Trauben von alten Buschreben geben diesem Wein eine exklusive Struktur und Aromenvielfalt.


**Artikelnummer** 5686.25  
**Weingut** Albet i Noya SL  
**Region** Penedès  
**Jahrgang** 2025

 **Degustationsnotiz**  
Helles, leuchtendes Gelb; Bukett nach Litschi und Ananas, würzig-florale Noten von Orangeat und Flieder; frischer Auftakt, am Gaumen knackig frisch und aromatisch, belebende Struktur, schöner Schmelz, frisch-würziger Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Xarel.lo (85%)  
Cabernet Sauvignon (15%)

 **Speisenvorschläge**  
Apéritif, Tapas, zu Fisch- und Gemüsegerichten

 **Lagern** Bis mindestens 2028 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	12%
Freie SO2	17 mg/l
Gesamte SO2	80 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH-Wert	3.20
Restzucker	5.2 g/l
Analysedatum	23.02.2026

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: ES-ECO-019-CT  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5686.25](http://www.delinat.com/5686.25)