

Verdejo Rueda DO 2025

Art. Nr.: 1432325

Hersteller: Marqués de Riscal, Elciègo

Land: Spanien

Region (Betriebssitz): Kastilien-León

Gebiet (Betriebssitz): Rueda

Jahrgang: 2025

Rebsorte: Verdejo

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Kies, Sand, Lehm

Vinifizierung/Ausbau: Die Verdejotraube wird nach dem Entbeeren einer Kaltmazeration unterzogen. Die Gärung des geklärten Mostes dauert 20 Tage bei einer gesteuerten Temperatur von 13 bis 15 °C.

Kategorie: Weißwein

Süße: Trocken

Speiseempfehlung:

Geflügel: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss



Einzelflaschenpreis: € 11.80

Verkostnotiz

Zitronengelb, in der Nase zart-exotisch nach Maracuja, Grapefruit und Stachelbeeren, feine Mandelblüte, am Gaumen tropischer Fruchtkorb, etwas Cassis, vegetabile Anklänge, sehr mineralisch, moderate Säure, fruchtiger Abgang.