

Verdejo Blanco D.O. Rueda

Doré - concentré - aromatique



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Rueda	Cépage
Producteur Marqués de Griñón	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 15069724
Culinaire Poulet en sauce aux amandes, cougettes farcies à la féta et à la menthe, moules aux oignons, fromage de chèvre	Élevage

À PROPOS DU VIN

Le cépage Verdejo est l'orgueil de la jeune DO Rueda. Il est largement la variété la plus cultivée dans la région. Ses vins sont très aromatiques, avec des notes d'herbes fraîches. Les vignes poussent à une altitude de 740 m sur le „Cerro La Hormiga“. Les sols sablonneux des rives du Adaja sont souvent argileux et mélangés avec du calcaire. Le climat est continental. L'enthousiasme du Marquis de Griñón pour ces vins d'une structure exceptionnelle, avec un bouquet prononcé et riches en extrait, se ressent à la première gorgée.

Qualité: Un vin très agréable, compagnon idéal de plats légers.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Jaune d'or d'intensité moyenne aux reflets verdâtres.

Aromatique

Aromatique: Bouquet riche et intense, arômes de coings, de pêche blanche, d'abricot et de groseille, une touche d'herbes typique du cépage, nuance terreusée et minérale en finale.

Corps

Corps: Attaque longue et agréable, jolie minéralité, moyennement corsé, très aromatique en bouche et d'une légère gourmandise, belle longueur.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch