

Verdejo Rueda DO Bio Vegan

Aromatique – typique du cépage – frais.



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 Apéritif, volaille, cuisine asiatique.	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.

Apéritif, volaille, cuisine asiatique.

DESCRIPTION

Couleur

Jaune citron clair de moyenne intensité avec de légers reflets verdâtres.

Aromatique

Intensité marquée avec des notes d'agrumes comme le pamplemousse et le citron, ainsi que des fruits exotiques tels que le melon miel et la mangue, complétées par une touche de poivre blanc.

Corps

Vin sec avec une acidité fraîche et un corps moyen – un bel équilibre entre acidité, fruit et structure. Les arômes d'agrumes, de pamplemousse, de citron, de melon miel, de mangue et de poivre blanc se prolongent en bouche. La finale est de longueur moyenne, aromatique et fraîche.

Impression générale

Un Verdejo typique du cépage, offrant un bel équilibre entre fraîcheur, intensité aromatique et structure.



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