

Verdejo Blanco D.O. Rueda

Golden - extraktreich - aromareich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Verdejo

Produzent

Marqués de Griñón

Verschlusstyp

Presskork

Jahrgang

2023

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

13%

Artikelnummer

15069723

Kulinarik

Huhn in Mandelsauce, gefüllten
Zucchini Blüten mit Feta und Minze,
Muscheln mit Zwiebeln und Koriander,
Ziegenkäse

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Die Traubensorte Verdejo ist der Stolz der DO Rueda. Sie ist die unbestrittene Königin der Region. Ihre Weine sind aromatisch und duften nach frischen Kräutern. Sie altern oft gut und entwickeln dabei einen fast nussigen Charakter. Die Reben wachsen auf 740 m.ü.M. in der Cerro La Hormiga. Die sandigen Böden in der Nähe des Flusses Douro Adaja sind oftmals tonhaltig, mit Kalkadern durchzogen. Das Klima ist kontinental geprägt. Die Weine sind von ganz besonderer Struktur und einem ausgeprägten Bukett.

Gesamteindruck: Ein idealer Begleiter leichter klar und anhaltend.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Klares Gold mit feinem grünem Schimmer.

Aromatik

Aromatik: Reiche, Aromapalette (Banane, weisser Pfirsich, weisser Pfirsich, Aprikosen und Stachelbeeren, sortentypisch, pflanzlich, feinem erdig-mineralischem Hauch.

Körper

Körper: Langer, angenehmer Auftakt, lebendige Mineralität, kräftig, süss wirkende Gaumenaromatik, im Nachhall herrliche, frische Frucht.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch