

# Verdejo Rueda DO Bio Vegan

Aromatisch – sortentypisch – frisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Herkunft</b> Spanien	<b>Rebsorte</b> Verdejo
<b>Produzent</b> Marqués de Griñón	<b>Verschlusstyp</b> Presskork
<b>Jahrgang</b> 2024	<b>Genussreife</b> ab 2025
<b>Flaschengrösse</b> 75 cl	<b>Trinktemperatur</b> 8 - 10°C
<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Artikelnummer</b> 15069724
<b>Kulinarik</b> Apéro, Geflügel, asiatische Gerichte, Muscheln, Ziegenkäse	<b>Ausbau</b> 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.

Apéro, Geflügel, asiatische Gerichte, Muscheln, Ziegenkäse

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Klares, mittleres Zitronengelb mit leichten Grünreflexen.

### Aromatik

Aromatik: Ausgeprägte Intensität mit Aromen von Zitrusfrüchten wie Grapefruit und Zitrone sowie exotischen Noten von Honigmelone und Mango, ergänzt durch weissen Pfeffer.

### Körper

Trocken mit frischer Säure und einem mittleren Körper – eine schöne Balance zwischen Säure, Frucht und Struktur. Die Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit, Zitrone, Honigmelone, Mango und weissem Pfeffer setzen sich am Gaumen fort. Der Abgang ist mittellang, aromatisch und frisch.

### Gesamteindruck

Ein sortentypischer Verdejo mit einer gelungenen Balance aus Frische, Aromatik und Körper.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)