



Verdejo Rueda DO

Rolland & Galarreta (Bio)

Trendwein Verdejo von Michel Rolland und Javier Galarreta

Beschreibung:

Der Verdejo Rueda DO, der in der eindrucklichen Landschaft des Duero-Tals (Castilla y Leon) seinen Ursprung hat, zeichnet sich durch Eleganz und Finesse aus. Michel Rolland, der gefeierte Star-Önologe aus dem Bordeaux, zeigt mit diesem Wein wieder einmal seine Leidenschaft und sein ganzes Können. Zusammen mit Javier Galarreta hat er einen verführerischen Weisswein kreiert, der 2 Monate in Barriquen reifte und perfekt zu Fisch und Krustentieren passt.

Degustationsnotiz:

Brillantes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Kandierte Zitrusfrucht, weisser Pfirsich und tropische Fruchtaromen von Mango und Ananas in der ansprechenden Nase. Auch ein Hauch von Quitte, weisse Blüten und eine feine Vanillenote präsentieren sich. Vollmundiger Auftakt mit angenehmer Balance zwischen honigartiger Fruchtsüsse und kernigen Zitrusnoten. Orangenblüten und Zitronengras im exotisch-anmutenden Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Spanien

Ausbau: imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Verdejo

Artikelnummer: 0746421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Verdejo Rueda DO

Rolland & Galarreta (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Verdejo
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.