Doble o Nada Verdejo

Rueda DO, Bodegas Yllera

Schmeckt wie ein Wochenende in Spanien

Beschreibung:
Die Trauben stammen von bis zu 40 Jahre alten Rebstöcken, werden nachts gelesen und besonders schonend verarbeitet. Verwendet wird ausschliesslich der Saft der ersten Pressung – klar, präzise und frei von Bitterstoffen. Vergoren mit natürlichen Hefen entsteht ein authentischer Verdejo, geprägt von feiner Zitrusfrucht, subtil herbaler Würze und lebendiger Frische – ein Wein, der mediterrane Leichtigkeit und Charakter perfekt vereint.

Aromenprofil:
Brillantes Gelb mit grünlichem Schimmer. Betörende Aromen von Zitrusblüten, grünem Apfel, pink Grapefruit, Zitronengras und Bergamotte. Auch Noten von gelben Steinfrüchten, Frühlingsweide und einem Hauch von Orangenblüte. Feingliedrig strukturiert, mit subtiler, aber präsenter Säure, der dem Wein grossartige Frische verleiht. Am Gaumen vollmundig und mit einem wunderbar harmonischen Aromenbild.

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

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Yllera
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Verdejo
Artikelnummer:	1251724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Doble o Nada Verdejo

Rueda DO
Bodegas Yllera

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Vinum 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Verdejo
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch