



Rueda DO

Bodegas Carramimbre Verdejo 2023

CHF 10.90

statt CHF 13.50

 75cl
 13%
 Ribera del Duero
 Verdejo
AN 9027723

Degustationsnotiz

Pfiffige Säure, lebendig am Gaumen, süffig, saftig. Macht Lust auf mehr! Angenehmer Nachklang, als ob man frische Aprikosen gegessen hätte. Bis zum Schluss cremig-weich und erfrischend zugleich.

Herstellung

25 Tage bei temperaturkontrollierter Gärung fermentiert. Möglichst kühl um ein Reichtum an Frische und Frucht zu erzielen.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Sicher aber zu Apéro und immer wenn Sie einfach Lust auf ein erfrischendes Glas Weisswein verspüren. Auf dem Balkon oder im Garten zu geräucherten Sachen aus Fleisch und Fisch. Räucherlachs - Makrelen. Kalbssteak mit Chimichurri ist perfekt. Asiatische Küche.

Produzent

In der Gemeinde Peñafiel, inmitten des Anbaugebietes Ribera del Duero gelegen, haben drei Weinfreunde 1997 die Bodegas Carramimbre gegründet. Die Bodega wuchs kontinuierlich und mittlerweile befinden sich gegen 50 Hektar Weinberge in ihrem Besitz. Das beste Pago heisst «Carramimbre» und ist mehrheitlich mit Tempranillo und einigen Cabernet Sauvignon Reben bestockt. Die Trauben werden von Hand gelesen und modern vinifiziert. Viele Journalisten Spaniens wurden in jüngster Zeit auf die Weine der Bodegas Carramimbre aufmerksam und bestärken die drei Freunde auf ihrem Weg.

Region

Das Weinbaugebiet Ribera del Duero liegt in Kastilien-Léon zwischen den Städten Valladolid und Soria und erstreckt sich entlang des Flusses Duero. Die Weinberge liegen auf Hochplateaus auf einer Höhe von 720 bis 1100 Meter über Meer. Das Klima ist trocken und von heissen Tagen und kühlen Nächten gekennzeichnet. Ribera del Duero verfügt über eine Rebfläche von 23'360 Hektaren. Der Spitzenreiter ist die Tempranillo-Traube oder auch Tinto Fino genannt, die in dieser Region Spaniens mit einem Anteil von 80% kultiviert wird.