



Rueda DO

Bodegas Carramimbre Verdejo 2024

CHF 13.50

 75cl
 12.5%
 Rueda
 Verdejo
AN 9027724

Degustationsnotiz

Dieser Verdejo begeistert mit einer erfrischenden Säure und saftigem Trinkfluss. Ausdrucksstarke Aromen von frisch geschnittenem Gras, Fenchel, tropische Früchte wie Ananas, Guave, Mango und Passionsfrucht. Am Gaumen zeigt sich der Verdejo sehr intensiv, fruchtig, mit guter Säure, erfrischend und mit langem Abgang.

Herstellung

Nach strenger Reifekontrolle erfolgt die Weinlese in der ersten Septemberhälfte. Nach dem Entrappen wird eine leichte Kaltschichtmazeration durchgeführt, um die aromatische Intensität des Mostes zu steigern. Die Trauben werden schonend gepresst und der darausfolgende Most wird etwa 20 Tage bei kontrollierter Temperatur gegärt. Der junge Wein bleibt dann noch etwas mit der Feinhefe in Kontakt die ihm Volumen und Komplexität verleiht.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Ob als Apérowein oder als Begleiter zu feinen Speisen – der Carramimbre Verdejo ist vielseitig einsetzbar. Besonders gut harmoniert er mit geräuchertem Fisch und Fleisch, wie Räucherlachs oder Makrele. Auch zu Kalbssteak mit Chimichurri oder asiatischen Gerichten entfaltet er sein volles Aroma. Ein idealer Wein für genussvolle Momente auf dem Balkon, im Garten oder einfach zwischendurch.

Region

Das Weinbaugebiet Rueda liegt in Kastilien-Léon zwischen Toro und Ribera del Duero. Rund 180 Kilometer nordwestlich Madrid. Das Klima ist trocken und von heißen Tagen und kühlen Nächten gekennzeichnet. Die Weinberge befinden sich vor allem am südlichen Ufer des Duero Flusses auf 600 bis 900 Meter Höhe. Rueda ist besonders für ihre Weissweine bekannt. Die Weissweine sind in Spanien die meistverkauften. Das Augenmerk liegt auf der Rebsorte Verdejo. Derzeit sind 13'000 Hektare mit Reben bestockt. Die Weine aus Rueda sind jung, frisch und fruchtig. Fakt: Ein Rueda D.O muss zu mindestens 50% aus Verdejo bestehen.