WEISSWEINE

Verdejo Blanco Marqués de Griñón Rueda DO 75 cl



75 cl | ES - Rueda - 2025 | Marques de Griñon

Junger, trocken ausgebauter Verdejo aus der D.O. Rueda mit klarer, sortentypischer Frucht und betonter Frische. Zeigt in der Nase weisse Blüten, Zitrus und reife Kernfrüchte, am Gaumen mittelgewichtig, saftig, mit lebendiger Säure, feiner Kräuterwürze, cremiger Textur und einem dezent bitter-mineralischen, anhaltenden Finish. Nachtlese und kühle Edelstahltankgärung bewahren Aromatik und Frische und unterstreichen den geradlinigen, modernen Stil dieses Verdejo.

Traubensorte	Verdejo
Herkunft	Rueda
Produzent	Marques de Griñon
Vinifikation	Trauben aus Lagen um Rueda, überwiegend nachts gelesen zur Schonung des Aromas temperaturkontrollierte Gärung über rund 15 - 20 Tage im Edelstahltank, anschliessend kurzer Ausbau im Tank vor Stabilisierung, Filtration und Abfüllung.
Charakter	Junger, trocken ausgebauter Verdejo aus der D.O. Rueda mit klarer, sortentypischer Frucht und betonter Frische. Zeigt in der Nase weisse Blüten, Zitrus und reife Kernfrüchte, am Gaumen mittelgewichtig, saftig, mit lebendiger Säure, feiner Kräuterwürze, cremiger Textur und einem dezent bitter-mineralischen, anhaltenden Finish. Nachtlese und kühle Edelstahltankgärung bewahren Aromatik und Frische und unterstreichen den geradlinigen, modernen Stil dieses Verdejo.
Passt zu	Aperitif, Meeresfrüchte, Krustentiere, Fisch, Reisgerichte, Paella, helles Fleisch, Geflügel
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2028 geniessen, 7 - 10°C
Artikel Nr.	50768/25
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2025
Weintyp	Weissweine