



Art.-Nr.: 30404

## BARDOS VERDEJO

<b>REBSORTEN</b>	Verdejo
<b>HERKUNFT</b>	Spanien
<b>ANBAUREGION</b>	Rueda
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominación de Origen Protegida (DOP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	1,7 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,6 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	10-12
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Verdejo

### BODEN

Auswahl von 20 bis 25 Jahre alten Weinbergen in Rueda und La Seca, auf felsigem Boden auf 700 bis 800 Meter über dem Meeresspiegel. Kontinentales Klima und große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht begünstigen die Herstellung von ausgewogenen Weinen.

### BESCHREIBUNG

Die Trauben werden nachts von Hand geerntet. Danach erfolgt eine Kältemazeration zur Förderung der Extraktion von Farbe und Primäraromen und eine sanfte Presse der Maische. Gärung mit natürlichen Traubenhefen bei niedriger Temperatur und Ausbau auf der Feinhefe für 4 Monate.

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Tönen. Intensive Aromen von tropischen Früchten wie Ananas und Maracuja, sowie für die Sorte Verdejo typische Pflanzennoten wie ein Hauch von Buchsbaum sorgen für Komplexität. Umhüllend, samtig und lang. Anhaltend, mit guter Säure, die die Fülle im Mund ausgleicht und ihn sehr harmonisch macht.