



**Valmoro Verdejo Sauvignon Blanc Rueda Bodegas,
Ruedo, Verdejo, Sauvignon Blanc, DO, Trocken, 2022,
Rueda**

Spanien - Rueda

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 13%

Enthält Sulfite

€ 10,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 7,95

Artikel: 2022 Valmoro Verdejo Sauvignon Blanc Rueda Bodegas Aldial

Land: Spanien

Anbaugebiet: Rueda

Kategorie: Weißwein, trocken

Klassifizierung: DO Rueda

Erzeuger: Bodegas Aldial

Rebsorte: Verdejo, Sauvignon Blanc

Alkohol: 13%

Restzucker: 1,7 g/l

Säure: 5,6 g/l

Farbe: Leuchtend hellgelb

Aroma: Intensives Aroma von Limette, Birne, Ananas, Fenchel, Mineralität, frisch geschnittenem Gras und Anis.

Geschmack: Der Geschmack von reifen Zitrusfrüchten, frischer Säure und Mineralität.

Abgang: Langer frischer Abgang mit elegant ausbalancierten Säuren.

Serviervorschläge: Als Aperitif oder zu gegrilltem sowie gebackenem Fisch, Huhn und Sushi.

Vinifikation:

Die Trauben werden nachts geerntet, um die natürliche Säure und die zarten Aromen frischer Früchte zu bewahren. Die Schalen werden 12 Stunden lang bei einer kontrollierten Temperatur von 7°C im Most eingeweicht, um einen guten Geschmack und viele Aromen zu erhalten. Anschließend wird der Most gepresst und in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16°C für 20 Tage vergoren. Um Struktur und Komplexität zu gewinnen, reift der Wein für 3 Monate auf dem Hefesatz mit regelmäßiger Remontage (Umpumpen) der Hefe. Vor der Flaschenabfüllung wird der Wein 10 Tage lang bei 2°C kalt stabilisiert und anschließend filtriert.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien

Unternehmen: Bodegas Aldial

Anschrift: RE 3631/Va, 47500 Espana

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 11.01.2024