

Verdejo Quivira *DO*

Bodega Hermanos del Villar

Herkunft

Castilla y León / Rueda

Rebstock

Verdejo

Farbe

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen

Duft

In der Nase herrlicher Duft nach Aprikose, weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten

Geschmack

Im Geschmack konzentriert fruchtig und mineralisch mit einem Hauch von Honig. Extraktreicher, lebendiger Weisswein mit langem, frisch-fruchtigen Nachhall.

Vinifikation

Nach der Handlese wird ein Teil der Trauben sofort schonend gepresst, während der andere Teil vor der Pressung noch einer kurzen Maischestandzeit unterzogen wird, um eine grössere Geschmacksextraktion zu erreichen. Nach der natürlichen Klärung wird der Most relativ kühl, bei 15° C vergoren und kommt danach mit der Feinhefe zur Reifung für einen Monat in Stahltanks, wo er einmal wöchentlich aufgerührt wird. Nach der Stabilisation wird der Wein schonend gefiltert und abgefüllt.

Gradation

12.5% vol.

Vorgeschlagene Serviertemperatur

10-12°C



weinonline.ch