



Valdecuevas, 2025

Verdejo Rueda DO

Herkunft
Spanien

Region
Kastilien-León

Rebsorten
Verdejo

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.5%

Charakter

Dieser Verdejo wird im klassischen Stil aus den Trauben des alten, ertragsarmen Weinbergs La Pardina hergestellt. Im Glas zeigt er sich gelbgrün mit lebhaften Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von Pfirsich, Aprikose und einer feinen Fenchelnote, frisch und aromatisch intensiv. Am Gaumen weich, ausgewogen und anhaltend mit einer langen, lebendigen Säure.

Weintyp



Die Frischen



Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Grupo Valdecuevas

Die Bodega Valdecuevas liegt im Herzen der Rueda-Appellation in Kastilien und Leon und wird von der Familie Martin geführt, die seit über 40 Jahren im Agrar- und Lebensmittelsektor verwurzelt ist. Auf sechs Lagen rund um Rueda und La Seca gedeihen die Reben auf 770 Metern Höhe, wo steinige Böden und das kontinentale Klima mit heißen Tagen und kühlen Nächten ideale Bedingungen schaffen. Im Mittelpunkt steht die autochthone Verdejo-Traube, die frische, charaktervolle Weissweine hervorbringt, ergänzt durch Sauvignon Blanc und Tempranillo. Streng begrenzte Erträge, moderne Kellertechnik und grosse Leidenschaft sorgen für Weine, die Persönlichkeit, Eleganz und die Handschrift des Terroirs tragen.

