DRINKS.

WineryOn Bodegas Demuerte White Yecla DO 2023 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40922723
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Murcia
Abfüller	Pablo Cortes Winery On Bodegas, Paseo Clara Campoamor 6 -69, 46920 Yecla, Spanien
Marke	WineryOn Demuerte
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Leuchtendes Strohgelb im Glas. In der Nase Aromen von weissen Blüten, Pfirsichen, Aprikosen sowie Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch, samtig, gut ausbalancierte Säure, langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	80% Sauvignon Blanc, 20% Verdejo
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Grill

Beschreibung

Die Weinliebhaber Pablo Cortes und Karel Eissner haben vor drei Jahren beschlossen ihre Leidenschaften Önologie und Kunst zu vereinen, dabei ist das Projekt WineryOn entstanden - Ein Projekt, 8 Weinkreationen, 8 einzigartige Kunstdesigns. Das Ziel des Paares ist es hochwertigen Wein mit einer einzigartigen und auffälligen Verpackung zu entwickeln. Pablo ist Agronomie Ingenieur und Winzer mit mehr als 15 Jahren Erfahrung in verschiedenen spanischen Weinkellern. Karel ist Architektin und hat sich auf die Felder Design und Fotografie spezialisiert. Das Unternehmen WineryOn hat seinen Sitz im Herzen des Mittelmeerraums von Yecla. Die durchlässige Natur und Tiefe des Kalksteins sowie die extremen Wetterbedingungen in kalten Wintern und sehr heissen Sommern ermöglichen es den Weinen, ihre unverwechselbare Persönlichkeit und ihren Charakter zu entwickeln. Die Weinberge haben eine gesamte Fläche von 20 Hektar und es werden einheimische Sorten wie Monastrell aber auch international bekannte Sorten wie Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Verdejo angebaut. Das Erfolgskonzept der Winzerei hinsichtlich Qualität und Pflege des Bodens, der Reben und Trauben liegt im Verzicht auf aggressive Chemikalien während des Produktionsprozesses. Die Ernte für den Demuerte White findet manuell in 20kg Boxen statt, die darauf folgende Vinifikation erfolgt mithilfe von kalter Mazeration und Hefen im Stahltank über 4 Monate.