DRINKS.

Bodegas Castelo de Medina Verdejo DO Rueda 2019 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409243
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Kastilien und León, Rueda
Abfüller	Bodegas Castelo de Medina S.A., Carretera CL-602, km 48, 47465 Villaverde de Medina, Valladolid, Spain
Marke	Castelo de Medina
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	trocken, lebendig und mineralisch mit fruchtigen Nuancen von Äpfeln, Pfirsichen, Zitronen, Grapefruits, Ananas und Maracuja sowie mit grasig-herbalen Noten von Heu, Anis und Fenchel.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Verdejo
Ehrungen	SAKURA Awards 2020: GoldConcurso Internacional de Vinos Bacchus 2020: Silber
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben

Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Schwein

Beschreibung

Die Bodegas Castelo de Medina wurden im Jahr 1996 und verfügen in der Aktualität über 180 Hektar Rebfläche in der herkunftsgeschützten Weinregion Rueda. Die Weinkellerei, die im traditionell kastelanischen Stil erbaut wurde, befindet sich ausserhalb der Ortschaft Villaverde de Medina auf der trockenen Hochebene von Valladoid, die vom Duero durchflossen wird. Die systematisch angelegten Weingärten mit den in Reih und Glied gepflanzten Reben bleiben selbst in den trockensten Monaten grün, während viele umliegende Felder brach liegen. Die Rebsorte Verdejo nimmt hierbei einen Grossteil der Anbaufläche ein. Aus den Trauben keltert das Team einen strohgelben Weisswein, der - bei einer Temperatur von 8-10°C getrunken - optimal zu Schweinefleisch, Charcuterie, Schalentieren oder vegetarischen Gerichten passt.