

DRINKS.

Casa Rojo El Gordo del Circo Rueda DO 2021 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 799935 |
| Alkoholgehalt | 13% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Spanien |
| Region | Murcia |
| Abfüller | Casa Rojo Bodega y Viñedos SL, Ctra. La Zarza KM 8, Paraje de La Raja, Murcie, Spain |
| Marke | Casa Rojo |
| Typ | Weisswein |
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Alter | 5 Monate |
| Degustationsnotiz | In der Nase balsamische Aromen von Fenchel, Heu, frisch gemähtem Gras und Anis mit Anklängen von Zitrusfrüchten. Am Gaumen vollmundig mit intensiver Säure, die den Zuckergehalt perfekt ausgleicht. Langer Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Weisswein |
| Details | aus 100% Verdejo |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Etikette | kunstvoll |



| | |
|-----------------|---|
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Keine Angaben |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Keine Angaben |
| Trinktemperatur | 10-12 Grad |
| Jahrgang | 2021 |
| Passend zu | Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Weisses Fleisch |

Beschreibung

Laura Muñoz-Rojo und Jose Luis Gomez wollten einfach nur glücklich sein. Deshalb entschieden sie sich dazu, die besten Weine aus den verschiedensten Ecken Spaniens aufzusuchen und unter ihrem eigenen Label abzufüllen. 2009, als das Projekt «Casa Rojo» begann, hatten die beiden weder einen eigenen Weinkeller noch eigene Rebflächen. Doch das hielt sie nicht auf: Sie lancierten ihre Linie «The Wine Gurus», für die sie mit angesehenen Önologen und befreundeten Winzern aus ganz Spanien zusammenarbeiten. 2015 konnten sie dann, mit der finanziellen Hilfe ihrer Familie und eines Kreditinstituts, ihre eigene Kellerei in der Hochebene von Murcia im Süden Spaniens, in der einzigartigen Paraje la Raja zwischen der Sierra del Carche und der Sierra de La Pila, aufbauen. Heute verfügen Laura und Jose Luis über 23 Hektar, auf denen sie Monastrell, Grenacha und Syrah anbauen. Die Trauben, die im Weisswein «El Gordo del Circo» verarbeitet wurden, stammen von 30 Jahre alten Reben auf sandigem Kiesboden, die abwechselnd maschinell und per Hand verlesen wurden. Die Verdejo-Trauben wurden 24 Stunden lang bei kühlen Temperaturen mazeriert und ebenfalls bei niedrigen Temperaturen fermentiert, um möglichst viele Aromen zu erhalten. Der Wein wurde fünf Monate lang ausgebaut und im April 2022 abgefüllt.