

DRINKS.

Casa Rojo El Gordo del Circo Rueda DO 2024 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	79993524
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	2024
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 2025 abgefüllt.