

»Banastero« Verdejo D.O. Toro

Zabdi Wines

Ein Ausnahmeweißwein, der für Spaniens neue Weißwein-Generation steht. Spanien produziert mehr Weiß- als Rotwein, was kaum bekannt ist, und seine neuen Weißweine sind dabei, dem Land ein völlig neues Profil zu verleihen. So finden in diesem bemerkenswert guten Wein Wohlgefühl, Geist und Seele zusammen ... ... was nicht vielen Weißweinen zu diesem Preis gegeben ist. Doch Jabier Marquinez und Marijo Pérez weisen den Weg mit ihrem Verdejo aus Toro. Der ist knochentrocken, süffig und mundfüllend, seidig und weich, zugleich aber auch mundwässernd frisch und kühl auf die Zunge. Ein überzeugendes Weißwein-Wunder, das Jabier zu 85% aus der lokalen Rebsorte Verdejo keltert, deren Reben 60 Jahre alt sind und hier noch in wurzelechter Busch-Erziehung auf sandig-kieseligem Boden stehen, der sie vor der Reblaus schützt. Die restlichen 15 % trägt Malvasía Castellana bei, eine andere alte lokale weiße Rebsorte, die frische Säure und den Körper auf der Zungenmitte beisteuert. Ihre Reben sind 115 Jahre alt, ebenfalls nicht veredelt und werden trocken bewirtschaftet. Spontane Vergärung und sensibler Ausbau in gebrauchten Holzfässern verleihen dem Wein seine einzigartige Textur, die man durchaus »lustvoll« nennen kann. In der Farbe hell bis hellgelb, im Duft buchstäblich frisch, intensiv und komplex mit blumigen Noten, Zitrusfrüchten und Minze und einem Hauch von Holz aus dem Ausbau im Eichenfass. Salzige Mineralität, langer Nachklang, hohes Niveau. Nicht nur ein Wein-, sondern auch ein rares Preiswunder.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2027
Restzucker: 0,42 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: 96,8 mg/l Gesamt-SO2 | Keine Schönung | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,35

0,75l
STW25001

K&U
www.weinhalle.de