



Rueda Verdejo »Pita«

Verderrubi

Einen Meter dick liegen in Rueda kleine, runde Kieselsteine auf einer dicken Lehmschicht. Dieser spezielle Boden verleiht einer regional verwurzelten, autochthonen weißen Rebsorte unverwechselbares Profil: Verdejo. Deren akzentuierter Blüten-Duft und deren saftig mildes Mundgefühl haben Rueda zu einer der erfolgreichsten Weißweinregionen Spaniens gemacht.

Der junge Emilio Pita verleiht seinem zertifiziert biologisch produzierten Verdejo mittels spontaner Vergärung per Wildhefe und langer Reifung auf der Feinhefe ein süffig dichtes, cremig mild wirkendes Mundgefühl, das expressive Duftigkeit mit potenter geschmacklicher Wirkung verbindet. Während der Wein im Aroma technisch präzise und »fruchtig« wirkt, beweist sein anspruchsvoll süffiges Mundgefühl auf hohem Niveau handwerkliche Machart und Sorgfalt. Saftig und intensiv nach weißen Blüten duftend, herb und trocken auf der Zunge, voller Charme und Geschmeidigkeit. Füllt den Mund mit speichelziehender Frische in pikant würziger Substanz, die in langer salzig inspirierter Spur am Gaumen ausklingt. Ein animierend fröhlicher Weißwein, der spontan gute Laune macht. Frische Grapefruit, grüne Kräuter, Minze und nasser Stein - ganz schön anspruchsvoll für sein Geld. Ein aufregend guter Weißwein, der für Spaniens neue Winzergeneration steht.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: Handlese | minimaler Schwefel
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: filtriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,37

0,75l
SRW22600



www.weinhalle.de