



2018

Rueda Verdejo »Dominio de Verderrubi« Bodegas de Verderrubi

Einen ganzen Meter dick liegen in Rueda kleine, runde Kieselsteine auf einer dicken Lehmschicht. Dieser Boden harmoniert perfekt mit jener autochthonen weißen Rebsorte, die der Region unverwechselbares Profil verleiht: Verdejo. Sie hat Rueda mit akzentuiertem Blüten-Duft und saftiger Struktur zu einer der erfolgreichsten Weißweinregionen Spaniens gemacht.

Der heiße Jahrgang 2018 war auch hier eine Herausforderung. Doch der tiefgründige Lehm Boden und die biologische Bewirtschaftung bewahrten die Trauben vor katastrophalem Trockenstress. So gelang es dem jungen Emilio Pita mittels ungewöhnlich früher Handlese Ende August und rigoroser Auslese am Rütteltisch einen Jahrgang zu keltern, den er selbst als »exzellent« bezeichnet. Weil die Beeren gesund waren, konnte er sie zwei Tage und Nächte auf den Schalen mazerieren lassen. Zusammen mit der spontanen Vergärung per Wildhefe verleiht er so seinem Verdejo ein substantiell »anderes«, süffig und dicht wirkendes Mundgefühl, das hocharomatischen Duft mit geschmacklicher Wirkung gekonnt verbindet. Während der Wein im Aroma fast technisch wirkt und an Kaltvergärung per Reinzuchtheferie erinnert, macht das Mundgefühl auf hohem Niveau klar, daß es sich um handwerklichen Wein handelt. Der reife bis zur Abfüllung auf der Vollhefe und präsentiert sich saftig und intensiv nach weißen Blüten duftend, herb und trocken voller Charme und Geschmeidigkeit. Er füllt den Mund mit sprichwörtlicher Frische, aromatisch animierend in pikanter Substanz, die in langer salziger Spur am Gaumen ausklingt. Frische Grapefruit und grüne Kräuter, Minze und nasser Stein dominieren das Geschehen. Ganz schön komplex für sein Geld, dieser aufregend gute spanische Weißwein, der das Zusammenspiel von Boden, Klima, Rebsorte und Machart in unverwechselbaren Charakter zu übersetzen versteht.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021+
Restzucker: 1,2 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam | Kunstkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Stabilisiert, filtriert
Vegan: Nein
pH-Wert: 3.37

0,75l

8,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SRW18600



www.weinhalle.de