



2019

## Rueda Verdejo »Pita«

Bodegas de Verderrubi

Einen Meter dick liegen in Rueda kleine, runde Kieselsteine auf einer dicken Lehmschicht. Dieser 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 Frische in pikant würziger Substanz, die in langer salziger Spur am Gaumen ausklingt. Frische Grapefruit und grüne Kräuter, Minze und nasser Stein. Ganz schön komplex für sein Geld, dieser aufregend gute spanische Weißwein.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2021+

Restzucker: 1,2 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Edeltank

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:**

SRW19600



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)