



Boada Campo de Bueyes

Verdejo Viñas Viejas, Rueda DO, Bodegas Yllera

Würziger Verdejo: nachts geerntet, spontan vergoren

Beschreibung:

Die Familie Yllera ist das Aushängeschild des Verdejo in der spanischen Herkunftsbezeichnung Rueda. Die Trauben für den Boada stammen von teilweise 40 Jahre alten Rebstöcken und ergeben einen eleganten Weißwein, der rund, opulent und frisch ist und die Typizität der Rebsorte wunderbar zum Ausdruck bringt.

Aromenprofil:

Brillantes Strohgelb mit grünlichem Schimmer. Intensive Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, pink Grapefruit, Zitronenzeste und Litschi. Auch Noten von Honigmelone, Frühlingsweide und einem Hauch von Orangenblüte. Feingliedrig strukturiert, mit subtiler, aber präserter Säure, der dem Wein großartige Frische verleiht. Am Gaumen vollmundig und mit viel aromatischer Komplexität.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Rueda DO

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 85.06% Verdejo, 9.06% Sauvignon Blanc, 2.96% Viognier, 2.29% Chardonnay, 0.63%

Artikelnummer: 1119625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Boada Campo de Bueyes

Verdejo Viñas Viejas
Rueda DO

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	85.06% Verdejo, 9.06% Sauvignon Blanc, 2.96% Viognier, 2.29% Chardonnay, 0.63% Viura
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.