



Doble o Nada Verdejo

Rueda DO, Bodegas Yllera

Schmeckt wie ein Wochenende in Spanien

Beschreibung:

Die Trauben stammen von bis zu 40 Jahre alten Rebstöcken, werden nachts gelesen und besonders schonend verarbeitet. Verwendet wird ausschließlich der Saft der ersten Pressung – klar, präzise und frei von Bitterstoffen. Vergoren mit natürlichen Hefen entsteht ein authentischer Verdejo, geprägt von feiner Zitrusfrucht, subtil herbaler Würze und lebendiger Frische – ein Wein, der mediterrane Leichtigkeit und Charakter perfekt vereint.

Aromenprofil:

Brillantes Strohgelb mit grünlichem Schimmer. Betörende Aromen von Zitrusblüten, grünem Apfel, pink Grapefruit, Zitronengras und Bergamotte. Auch Noten von gelben Steinfrüchten, Frühlingsweide und einem Hauch von Orangenblüte. Feingliedrig strukturiert, mit subtiler, aber präsenter Säure, der dem Wein großartige Frische verleiht. Am Gaumen vollmundig und mit einem wunderbar harmonischen Aromenbild.

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: Bodegas Yllera

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: 1251725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Doble o Nada Verdejo

Rueda DO
Bodegas Yllera

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.