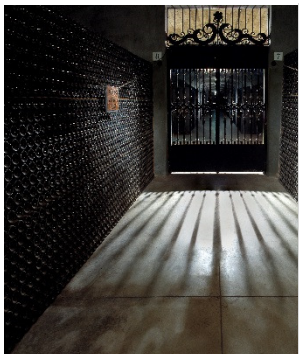


Montecillo Verdejo

Montecillo, Rueda DO, Montecillo Singladuras



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Verdejo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Frisch, fruchtig und intensiv
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	9-11 °C
Servierempfehlung:	zu herzhaften Mahlzeiten, geräuchertem Fisch, Meeresfrüchten und Nudelgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 79 04

Charakteristik

In der Nase für die Rebsorte typische starke Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten, Früchten wie Grapefruit und Limette, Bergkräuter, ein Hauch von Lavendel, und ein tropischer Wind mit Berührungen der Patisserie. Am Gaumen, Am Gaumen ist er sehr parfümiert, frisch und schmackhaft, mit einem langen Nachfall.

Klima/Terroir

Das Gebiet rund um die Städte Rueda und La Seca sind typisch für die Rebsorte Verdejo, welche auch nur unter speziellen Bedingung in der mittleren Region Spaniens etwa 170 Km von der Hauptstadt Madrid entfernt wächst. Die Weinberge liegen in einer Höhe von 600-800 Metern, und der typisch stark kieshaltige Boden verleiht dem Wein eine starke mineralische Note.

Ausbau

Die Trauben werden nachts geerntet und dann so schnell es geht mit Haut kalt mazeriert um die Extraktion von aromatischen Verbindungen zu maximieren. Die Trauben werden dann leicht gepresst worauf ein natürliches absetzen des Mostes bei niedriger Temperatur erfolgt. Danach folgt eine Niedrigtemperatur-Fermentation in Edelstahltanks.

Das Weingut

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erkundeten eine Handvoll Enthusiasten die Produktionsweisen von Bordeaux und versuchten diese nachzustellen, wodurch sie das moderne Rioja erschufen. Einer dieser Personen war Celestino Navajas, der Gründer des Weinguts. Heute, etwa 150 Jahre nach der Gründung des Weinguts, hat Bodegas Montecillo diesen visionären Geist wiederaufleben lassen, um außerhalb von Rioja zu reisen um somit eine sorgfältig ausgewählte Auswahl an Weinen modische Rebsorten und Nestweine anbieten zu können.




Est. 1874
MONTECILLO
RIOJA

