

Barón de Chirel Verdejo

V.T. Castilla y León, Marqués de Riscal



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | 100% Verdejo |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | dicht und voll, enorme Länge, gut eingebundene Säure |
| Alkohol: | 13,5 vol. % |
| Serviertemperatur: | 9 - 12°C |
| Servierempfehlung: | zu Fisch in würziger Sauce, hellem Fleisch, Lammbraten, Hartkäse und Grillgemüse |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 315714 |

Charakteristika

Leuchtendes, kräftiges Strohgelb. In der Nase exotische Früchte gepaart mit floralen Noten. Am Gaumen cremiges, sehr dichtes Mundgefühl und breites Aromenspektrum. Die rebsortentypische, gut eingebundene Säure garantiert eine lange Lebensdauer. Sehr langes, konzentriertes Finale.

Terroir

Die Weinberge aus den Lagen Aldeanueva del Codonal und Aldehuela (Provinz Segovia) stammen noch aus der Zeit vor der Reblausplage. Die über 100-jährigen Rebstöcke wachsen in Gobelet-Erziehung auf säurehaltigen Granitböden in 850-900 Metern Höhenlage.

Ausbau

Nach der sorgfältigen Lese per Hand werden die Trauben aufwendig in einem zweistufigen Prozess sortiert. Es folgt eine schonende Pressung, wobei nur der Vorlaufmost weiterverarbeitet wird. Der Ausbau im Holz wird behutsam und selektiv vorgenommen – 6 Monate Reife in französischen Barriques und in großen 3000-Literfässern auf der Feinhefe. Dieses Verfahren verleiht dem Wein seine tiefe, dichte Struktur und bewahrt die Rebsortentypizität.

Das Weingut

Seit den 70er-Jahre ist das Weingut Herederos del Marqués de Riscal für die Herstellung der Weißweine der Gruppe verantwortlich. Derzeit besitzt Marqués de Riscal in der Region Rueda und Castilla y León insgesamt 198 Hektar Weinberge.

