

Montecillo Verdejo DO Rueda

Rioja, Spanien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Verdejo (100%)
Geschmack:	Trocken
Kurzbeschreibung:	Noten von Fenchel, Kräutern und Zitrusfrüchten.
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8 bis 10 °C
Servierempfehlung:	Ideal zu Nudel- oder Fischgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 79 04

Charakteristika

Sauber und sehr hell, leuchtend strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase ist er sehr ausdrucksstark und aromatisch, mit attraktiven und charakteristischen grünen Noten von Fenchel und Kräutern, mit Zitrusnoten nach der Belüftung. Am Gaumen zeigt er sich breit gefächert, mit gut definierter Frucht. Er ist komplex, mit lebendiger Säure und einigen mineralischen Noten im Hintergrund.

Klima/Terroir

Mediterranes Klima, mit trockenen, warmen Sommern und kühlen Nächten, welches eine perfekte Grundlage für den erfolgreichen Weinanbau schafft.

Ausbau

Sobald die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, beginnt der Prozess des Aufrührens des Hefesatzes im Tank. Dieser Prozess dauert mehr als zwei Monate und hat zum Ziel, dem Wein mehr Volumen am Gaumen zu verleihen. Nach der Abfüllung in Flaschen wird der Wein vor der Freigabe vier Monate gelagert, um diesen abzurunden und zu verfeinern.

Das Weingut

Im Jahr 1874 gegründet, ist die Bodega Montecillo eines der ältesten Weingüter der berühmten spanischen Weinregion Rioja. Das Wort „Montecillo“ bedeutet so viel wie kleiner Hügel. An einem sonnigen Hang im Herzen der Rioja Alta pflanzte die Navajas Familie die ersten Reben. Seit dieser Zeit hat sich die Bodega mit großen fassgereiften Rotweinen einen Namen gemacht. Das Weingut möchte die Werte und Traditionen der Region erhalten, aber nicht denselben Wein machen, den schon die Eltern und Großeltern getrunken haben. Montecillo hat sich der Vereinigung von Frucht und Eleganz, Tradition und Moderne verschrieben und setzt dabei auf traditionellen Weinanbau in Kombination mit modernsten Kelleranlagen.

