

## 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 vol. %
Serviertemperatur:	9 - 12°C
Servierempfehlung:	zu Fisch in würziger Sauce, hellem Fleisch, Lambraten, Hartkäse und Grillgemüse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter in Geschenkverpackung
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 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. Der Wein verbleibt für acht Monate in französischen Barriquefässer auf der Feinhefe. Dieses Verfahren verleiht dem Wein seine tiefe, dichte Struktur und bewahrt die Rebsortentypizität.

### Das Weingut

Marqués de Riscal, die berühmte und traditionsreichste aller Rioja-Kellereien, entschloss sich Anfang der 70er Jahre zum Bau einer hochmodernen neuen Weißwein-Kellerei in Rueda, weil in dieser alten Weinbaulandschaft Kastiliens mit seinen kalten Wintern und trockenen, warmen Sommern ideale Klima- und Bodenverhältnisse für die Erzeugung frischer, fruchtiger, rassiger, moderner Weißweine gegeben sind.

