



Badajo Rueda

Land: Spanien
Region: D.O.Rueda
Rebsorte: 100% Verdejo
Jahrgang: 2015
Erzeuger: Bodega Gótica



Verkostungsnotizen

Farbe: Strohgelb mit zitronenfarbigen Reflexen

Nase: Ausgeprägte Aromen von frischer Zitrone und verschiedenen Kräutertees, etwa Melisse

Im Mund: Cremig, Körperreich, stetig zunehmende Aromatik, Im Abgang die typische Verdejo-Bitternote

Vinifikationsprozess

Die Trauben werden bei Nacht geerntet. Die Fermentation findet im Stahltank statt, temperaturkontrolliert bei 9-10 °C. Die Fermentation dauert ein wenig länger an als üblich, dies gibt dem Wein mehr Struktur.

Trinkempfehlung

8 – 10 Grad Celsius

Optimal zu Fisch, Meeresfrüchten sowie Reis- und Pastagerichten. Harmoniert aber auch sehr gut mit Käse oder hellem Fleisch.

Technische Daten

pH-Wert: 3.33

Säuregehalt: 4.86 g/l

Alkoholgehalt: 12 %

Restzucker: 3.3 g/l