



Trascampanas Verdejo

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



Verkostungsnotizen

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Nase: Ausgeprägte Aromen von grünem Gras, Mineralien und Zitrusfrüchten

Im Mund: Seidig-Cremig, Körperreich, spürbar präsenste Säure. Typische Verdejo-Bitternote.

Vinifikationsprozess

Die Trauben werden bei Nacht geerntet. Bevor die eigentliche Fermentation stattfindet werden die Trauben einer Cryo-Mazeration unterzogen. Danach wird der Wein temperaturkontrolliert bei 9,5 – 10 °C fermentiert. Der Prozess dauert etwas länger als gewöhnlich, dies gibt dem Wein deutlich mehr Struktur und Aromatik.

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: 3.38

Säuregehalt: 5,91 g/l

Alkoholgehalt: 13 %

Restzucker: 1.64 g/l