

Verdejo CUEVA DEL CHAMÁN Almansa D.O.

Die Gärung bei sehr niedrigen Temperaturen, sorgt für eine besonders intensive Aromenentwicklung. Im Anschluss zur Gärung reift der Wein drei Monate auf der Feinhefe, was ihm Seidigkeit und Struktur verleiht. In der Nase zeigen sich die typischen exotischen Verdejo-Aromen: Ananas und Mango, ergänzt durch Noten grüner Banane und etwas Anis. Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch und ausgewogen, mit deutlich ausgeprägter Frucht. Eine sehr dezente Bitterkeit im Abgang sorgt für schöne Spannung und Länge.

Erzeuger:	Bodega Santa Cruz de Alpera
Anbaugebiet:	Almansa
Rebsorte:	Verdejo
Jahrgang:	2025
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	
Vegan:	ja
Passt zu:	Risotto mit Meeresfrüchten, Gebratener Kabeljau mit Fenchelkraut
Artikel-Nr.	35643
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-001-CM
Schweflige Säure frei (mg/l)	41
Gesamtsäure (g/l)	6,1
Restzucker (g/l)	4,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	124
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,3
Weinstil	ausgewogen

