



"El Loco" Verdejo Finca la Colina Single Estate DO Rueda

Vinos Sanz
Spanien, Rueda

Vinifikation
Ausbau im Edelstahltank

Charakter
Kräftiges Hellgelb; duftig aromatisch in der Nase mit exotischen Fruchtaromen; am Gaumen sofort aromatisch und intensiv, frisch und mineralisch, leichte Salzigkeit gepaart mit angenehmer Cremigkeit, viel Fruchtnoten wie Apfel, Birne und tropischen Anklängen von Ananas und Mango, feine Anisnote, bis zu letzt sehr lebendig und saftig; macht im Nachhall noch lange richtig Spass!

Terroir
Die Trauben für den "El Loco" stammen von über 40 Jahre alten Rebstöcken, die auf den Böden der ältesten Reblage Finca la Colina wachsen. Eiergrosse Kieselsteine übersähen den gesamten Boden und sorgen für ein magnesium- und kalziumreiches aber sehr karges Terroir.

Konsumhinweis
Apero, Tapas, Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch wie Geflügel, Spargel
Unser spezieller Tipp: Tuna Tataki

Technische Details

Traubensorten:	97% Verdejo, 3% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	2024 - 2026
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite