



Yllera Verdejo 2023

Im Glas eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Es duftet nach tropischen Früchten wie Mango und Passionsfrucht, Zitronengras und Fenchelsamen. Im Gaumen aromatisch mit einer frischen Säure.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Grupo Yllera |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Spanien |
| Region | Rueda DO |
| Klassifizierung | DO |
| Jahrgang | 2023 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.0 % |
| Trinktemperatur | 7° - 10° |
| Lagerfähigkeit | bis 2025 |
| Traubensorten | Verdejo |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Vegan |
| Artikelnummer | 317493 |
| Passt zu | Apéro, Kalbfleisch, Käse, Meeresfrüchten, Paella, leichten Speisen |



Vinifikation

Die Trauben für den Yllera Verdejo werden in der Nacht geerntet, um die Frische zu erhalten. Der Saft aus der ersten Pressung wird während acht bis zwölf Stunden kalt mazeriert. Die alkoholische Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von 17 °C in Edeltanks statt.

Terroir

Kies- und Lehmböden.

