



2024 PEDRO ESCUDERO SEMIDULCE V.T. CASTILLA Y LEÓN

Art.-Nr. ES 03-24



WEINGUT:	Bodegas Pedro Escudero
REGION/LAND:	Rueda/Spanien
REBSORTE(N):	50% Verdejo, 50% Viura
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	100 Vol.-%
RESTZUCKER:	41 g/l
SÄURE:	6,5 g/l
AUSBAU:	Edelstahl

BESCHREIBUNG:

Der Pinienbaum auf dem Etikett ist ein Symbol für das Terroir in der Nähe des Flusses »Duero«. Diese Cuvée besteht aus den Rebsorten Verdejo und Virua, die zwei wichtigsten Rebsorten in der Region Rueda. Herrlich fruchtig! Diese restsüße Cuvée zeigt schon im Duft viele fruchtig-florale Aromen. Im Geschmack folgt eine ganze Palette sommerlicher Aromen: Pfirsiche, Zitrusfrüchte, Sommerblüten und Äpfel. Im Abgang offenbaren sich grünwürzige Noten, bei denen der Verdejo zur Geltung kommt. Die feine Restsüße harmoniert sehr gut mit dem Säurerüst. Ausgezeichnet zur leichten mediterranen Küche wie Salat, Meeresfrüchte und gegrilltem Gemüse oder zu scharfen, gerne auch asiatischen Gerichten.



VEGAN

Enthält Sulfite