



«Bestia Parda» Verdejo 2020

| | |
|-------------------|--|
| Produzent | Bodegas Pedro Escudero |
| Land/Gebiet | Spanien/Castilla y León |
| Appellation | V.T. Castilla y León IGP |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Verdejo (100%) |
| Anbau | Traditionell |
| Ausbau | 8 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.0% |
| Restzucker | 2.4 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält keine Sulfite |
| Vegan | Ja |
| Trinktemperatur | 9 bis 11 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2030 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 3er Kt |
| Produzierte Menge | 2540 Flaschen |

Die Verdejo-Trauben für den «Bestia Parda» stammen von uralten Rebstöcken aus der 1,5 Hektar grossen Parzelle «El Cuadro», die sich in der Subzone Pago de Fuente Elvira befindet. Schon immer galt die Lage «Fuente Elvira» als Kronjuwel im Rueda-Gebiet. Sie liegt auf über 750 Metern über Meer am Camino de San Martin, einer Naturstrasse, die von La Seca bis zum Duero-Fluss reicht. Hier dominieren karge Steinböden auf relativ kompakten, eisenhaltigen Tonschichten, die für strukturierte und konzentrierte Verdejos stehen. Ein gutes Beispiel dafür ist der «Bestia Parda». Ein üppiger Weisswein mit Kraft, Finesse, Charakter und ohne exzessiv hohen Alkohol – im Duft reife Zitrusfrucht, Nektarinen und weisse Blüten, im Mund feinnervig, mineralisch, mit der klassischen Fülle grosser Barriqueweine. Ein Erlebnis nicht nur solo – die Palette der Speisen, die dieser Weisswein hervorragend begleitet, reicht von in Butter und Knoblauch gebratenen Riesencrevetten bis zum Wolfsbarsch unter der Salzkruste.