

«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.