



Yllera Verdejo 2022

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	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5000 %
Trinktemperatur	7° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2024
Traubensorten	Verdejo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	317492
Passt zu	Apéro, Kalbfleisch, Käse, Meeresfrüchten, Paella, leichten Speisen
Bewertungen	Robert Parker 89/100



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 Edelstahltanks statt.

Terroir

Kies- und Lehmböden.

