Bodegas Piqueras Almansa Wild Fermented Verdejo

Almansa - Spanje

Verdejo is het bekendst uit Rueda, maar ook andere gebieden maken mooie en aromatische witte wijnen van deze bijzondere druif. Zoals Juan Pablo Bonete in het relatief warme Almansa. De Wild Fermented Verdejo komt van zijn koelste en op ruim 700 meter hoogte gelegen percelen die biologisch worden bewerkt. De druiven worden 's nachts, wanneer het koel is, geoogst en direct naar de kelder vervoerd. Daar start de fermentatie met de wilde gistcellen uit de wijngaard in licht getoaste, 300-literfusten van het luxe, Franse Allier eikenhout. Inclusief rijping op 'lie' duurt het verblijf in hout twee maanden. Daarna volgt nog een rijping van zes maanden in grote roestvrijstalen tanks waarbij de wijn ook in contact blijft met de gistcellen. Het resultaat is een prachtige, volle witte wijn met een fraai gedoseerde eikennuance.



Proefnotitie

Soepele, droge witte wijn met een aangenaam aroma van geel fruit, meloen en licht toast. De smaak zet zacht, rond en aangenaam in en eindigt aromatisch in balans.

Drinken bij

Geschikt als aperitief, maar ook bij visgerechten, zowel koud als warm.

Houdbaarheid

Nu op dronk en goed houdbaar tot twee à drie jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Verdejo

Onderscheidingen

2022	JamesSuckling.com - april 2023: 91/100 punten | Fresh and flavorful
2021	JamesSuckling.com - juni 2022: 90/100 punten | Excellent varietal typicity here
2021	Gilbert & Gaillard International Challenge 2022: Dubbel goud medaille | 90/100 punten | Energy and elegance

Persoonlijke proefnotitie

BIO

OONIVOO WINES & MORE

OONIVOO Wines & More
Markt 21
5401 GN Uden
0413-395267
www.wijnwinkeloonivoo.nl