Bodegas Piqueras Almansa The Old Brick Factory Verdejo

Almansa - Spanje

Deze verleidelijke Verdejo wordt gemaakt van druiven geoogst van vijfentwintig jaar oude stokken, aangeplant op 750-850 meten boven zeeniveau - het geheim van de frisheid in de wijn. De druiven worden streng geselecteerd en bij nachtelijke koelte geoogst, zodat ze in perfecte staat in de kelder aankomen. Hier volgt na de persing de vergisting met behulp van druifeigen gisten in roestvrijstalen tanks. Vervolgens rijpt de wijn vijf maanden in luxe, licht getoaste 500 liter-vaten van Frans Allier-eiken. Tijdens de rijping worden de gisten met enige regelmaat omgeroerd voor meer smaakdiepte. Het resultaat is een verleidelijke, weelderige Verdejo met tonen van rijp tropisch fruit, voldoende frisheid voor een aangename balans en een aanhoudende afdronk. Een fraaie witte om te combineren met vis, gevogelte of rijstgerechten, zoals paella.



Proefnotitie

Expressieve, droge witte wijn met aroma's van perzik, ananas, limoen en toast. Sappig en soepel van smaak met rijp tropisch fruit en frisse zuren. De finale is mild met tonen van guave en brioche.

Drinken bij

Verleidelijke, verfrissende Verdejo om solo te drinken, of bij smakelijke gerechten. Heerlijk bij geroosterde groenten, zoals pompoen of bloemkool uit de oven, stevige witvis of romige paella.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tot circa 4 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Verdejo

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnkoperij Sinds 1905 Luuc van Boort

Wijnkoperij Luuc van Boort
Waterstraat 46
5301 AK Zaltbommel
0418-512424
www.vanboort.nl