



## VALDELAGUNDE VERDEJO - CASTILLO Y LEON

*Verdejo ist eine Weißweinsorte, die aus dem spanischen Weinbaugebiet Rueda stammt und fast ausschließlich in den kastilischen D.O.s Cigales, Toro, Tierra de León und Rueda angebaut wird.*

*Früher wurden stark oxidierte sherryartige Weine aus Verdejo hergestellt. Durch neue Techniken wie schneller Transport der Trauben zum Keller sowie das Pressen der Trauben unter einem Schutzgaspolster konnte die überragende Frische des Mosts konserviert werden. Die Traube ist extrem sauerstoffempfindlich, also wird sie wegen der Kälte nachts gelesen, wenn hohe Qualitäten erreicht werden müssen. Verdejo sollte meist jung getrunken werden; Top-Qualitäten haben ein gutes Gerüst zum Reifen und entwickeln nach einigen Jahren in der Flasche einen nussig-cremigen Charakter.*

*Die Cuvée Especial ist ausgeprägter in den Aromen mit mehr Pfirsich, Aprikose und Ananas, gepaart mit der würzig-cremigen Verdejo- Art. Am Gaumen würzig, etwas Vanille, hat Schmelz, ist körperreich ( erinnert an hochwertige Sancerre-Weine)*

Produzent/Gebiet	Bodegas Escudero, E – 47491 La Seca
Allergene	Sulfite
Typ:	Weißwein
Sorte:	Verdejo
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 13%Vol
Jahrgang:	2017
Genußreife:	bis 2020
Speiseempfehlung:	Grillfisch, Geflügel, Gemüse-Tapas,

### Über den Winzer:

*Die Familie Escudero ist seit einigen Generationen im Weindorf La Seca mit dem Weinbau verbunden. Nicht ohne Grund bezeichnet man La Seca als das Herz der Region Rueda, weil hier die ältesten Weinberge auf den typischen, mit großen Kiesbrocken bedeckten Böden, auf kalkhaltigem Ton im Untergrund, zu finden sind. Die Escuderos besitzen 32 Hektar eigene Weinberge, teilweise 40 bis 50 Jahre alt, auf diesem besonderen Terroir. Sie sind Weinbauern aus Passion und haben immer an ihr Land, ihre Weinberge und ihre eigenen Trauben geglaubt. Pedro Escudero hat einen großen Teil seines Lebens in seinem „Pago de Fuente Elvira“ verbracht, Reben geschnitten, den Boden bearbeitet und die Früchte seiner Arbeit geerntet. Im Jahr 2002 entschied er sich zusammen mit seiner Frau Paula, ein eigenes Weingut zu gründen und eigene Weine abzufüllen. So entstand die moderne, bestens temperaturkontrollierte Kellerei, in der heute die Trauben verarbeitet werden. Dabei dachte Pedro auch an die nächste Generation mit Pablo, Diego und María, die mittlerweile in der Bodega engagiert sind. Bei den regelmäßig sehr gut bewerteten Weinen dieses aufstrebenden Weinguts handelt es sich um typische, hervorragende würzige Verdejos mit leicht exotischer Frucht, die an sehr gute Sancerre erinnern. [www.pedroescuderoviticulor.com](http://www.pedroescuderoviticulor.com)*