



Belondrade y Lurton 2023

CHF 49.50 | 10 cl = CHF 6.60

Brillantes Goldgelb. An der Nase elegante Röstaromen mit mineralischen Noten und würzigen Früchten. Am Gaumen ist er vollmundig mit einem Hauch von Buttertoast und reifen exotischen Früchten mit ausgewogenen Eichennoten. Frische, die durch eine gute Säure dem Wein einen bemerkenswerten langanhaltendes Finale verleiht.

Produzent	Belondrade
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Rueda DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2038
Traubensorten	Verdejo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	1012663
Passt zu	Grilladen, Käse, geräuchertem Fleisch
Bewertungen	Robert Parker 94/100



Vinifikation

Die Beeren werden separat gelesen, getrennt vinifiziert und anschliessend während 10 Monaten in neuen französischen Eichenfässern auf der Hefe gereift. Danach wird eine Auswahl für die "Assemblage" getroffen. Die gesamte Produktion wird gleichzeitig abgefüllt und bleibt mindestens 5 Monate in der Flasche bevor sie auf den Markt kommt.

Terroir

Die Weinberge von Belondrade befinden sich im Dorf La Seca. Der Name ist hier Programm, denn die jährliche Niederschlagsmenge ist mit 300-500 mm sehr klein. Belondrade bearbeitet 24 verschiedene Parzellen, welche unterschiedliche Bodentypen, Expositionen, Klontypen und Alter der Reben bieten. Diese Parzellen werden separat vinifiziert und erst die fertigen Weine werden zu einer komplexen Cuvée vermählt.

Geschichte





Didier Belondrade zählt heute fraglos zu den wichtigsten Weissweinmachern Spaniens. Sein berühmter Belondrade Blanco Fermentado en Barrica hat nicht nur der kastilischen Starrebsorte Verdejo neue Perspektiven eröffnet, sondern auch dem Terroir der DO Rueda ein Gesicht gegeben. Didier und seine Kellermeisterin Marta Baquerizo können von den gut 28 ha aus dem Vollen schöpfen und nur die allerbeste Traubenqualität für die gutseigenen Weine verarbeiten.

