Castelo de Medina Rueda Fermentado en Barrica Verdejo

Rueda - Spanje

Voor de Fermentado en Barrica van het Spaanse Castelo de Medina selecteert wijnmaakster Sara Ramon de beste kwaliteit verdejo uit haar topwijngaarden in Rueda. Voor extra geur- en smaakexpressie voegt ze een snufje sauvignon blanc toe. Vervolgens vergist en rijpt de assemblage zes maanden in nieuwe, kleine eikenhouten vaten. De geur is enorm verleidelijk en intens, met tonen van tropisch fruit, anijs, vanille en toast. Ook de smaak is indrukwekkend: vol, krachtig en complex. Een voortreffelijk glas om zo te drinken, of bijvoorbeeld te serveren bij gegrilde kip, tonijn of romige pasta. Een absolute must voor liefhebbers van volle witte wijn met een verfijnde houtdosage.



Proefnotitie

Intens geurend naar nieuw eikenhout, met tonen van rijp, wit, exotisch fruit. Volle, droge smaak met lang aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Lekker bij gegrilde schaaldieren, in olie gebakken vis of als aperitief.

Houdbaarheid

Vanaf de botteling op dronk en indien gewenst tot vijf à zes jaar daarna te bewaren.

Druivenrassen

100% Verdejo

Onderscheidingen

2022	Decanter World Wine Awards 2026 | Zilveren medaille | Elegant
2022	Perswijn | januari 2026: **** | Krachtig en sappig
2022	Guía Peñín - april 2024: 90/100 punten | Rich, flavourful

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl