

Carlos Plaza Verdejo 2022



Anbaugebiet: I.G.P. Vino de la Tierra de Extremadura.

Rebsorten: 100% Verdejo.

Alkohol: 12,5°

Weinlese und Weinbereitung: Die Weinlese wird von Hand durchgeführt, wobei Kisten mit jeweils 12 bis 15 kg gefüllt werden. Aufgrund der hohen Temperaturen, die in der Extremadura herrschen, findet der größte Teil der Weinlese nachts statt. Somit wird sichergestellt, dass die Trauben in perfektem Zustand die Bodega erreichen. Nachdem sie dort angekommen sind, findet zunächst eine Vorauslese statt. Danach werden sie in die Sammeltrichter gefüllt, die mit der Entrappungsmühle/dem Maischapparat verbunden sind. Im Anschluss beginnt der Prozess der Weinherstellung in rostfreien Stahltanks, die mit einer automatischen Temperaturregelung ausgestattet sind. Die verschiedenen Traubensorten werden getrennt bearbeitet.

Während der Herstellung bemühen wir uns, weitest möglich traditionelle Herstellungsverfahren zu nutzen und sie durch die Vorteile der modernen Technik zu ergänzen.

Eigenschaften:

Klar leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Trocken, frisch und fruchtig.

Serviervorschlag:

Passt zu mediterranen Speisen. Tapas, Antipasti. Natürlich mit Spargel, Fischfilet und Meeresfrüchte so wie mit helle Fleischgerichte

Empfehlenswert auch für vegetarische Gerichte und Gemüse im Allgemeinen.

Trinktemperatur: 6°-8°