D.O. Rueda

Medusa Verdejo BIO

Medusa Verdejo BIO wird aus Verdejo-Trauben von Weinbergen mit Bio-Zertifizierung hergestellt und ist durch die DO Rueda geschützt. Seine sorgfältige Zubereitung und Klärung nach den Maßstäben des “veganen Weines” verleihen ihm seine eigene Persönlichkeit. Am Gaumen ist er sehr ausgewogen und elegant.

Regionen

D.O. Rueda ist eine Weinregion im Herzen der iberischen Halbinsel. Sie befindet sich auf der Hochebene von Castilla y León, genau zwischen zwei der berühmtesten spanischen Weinregionen: Ribera del Duero und Toro und grenzt nordwestlich an die spanische Hauptstadt, Madrid. Der Fluss Duero fließt durch das Gebiet von Osten nach Westen. Rueda war die erste Herkunftsbezeichnung (D.O.), die in der Region Castilla y León anerkannt wurde (1980). Die Hochebene hat ein klassisches Kontinentalklima, mit langen, kalten Wintermonaten, einem kurzen Frühling und heißen Sommertagen.

TRAUBE **Verdejo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **8 – 10 ºC**

Verkostungsnotizen

Der Medusa Verdejo BIO weist die für die Verdejo-Traube typischen Grüntöne auf. In der Nase finden sich Anklänge von Buschgras mit fruchtigen Noten. Am Gaumen hat er eine attraktive Kräuterbitterkeit, die zusammen mit seiner natürlichen Säure zum Genießen einlädt.

Speiseempfehlung

Dank seiner Frische passt er harmonisch zu Reisgerichten aller Art, Pasta, warmen Salaten, Cremes und Grillgemüses.

Technische Information

Die Trauben, aus denen wir unsere Bio-Medusa herstellen, stammen aus 770 Meter über dem Meeresspiegel gelegenen Weinbergen, die kalten und sehr langen Wintern, kurzen Frühlingen mit Spätfrösten und heißen und trockenen Sommern standhalten. Diese biologisch angebauten Weinberge werden von Unternehmen kontrolliert und zertifiziert, die von der Junta de Castilla y León autorisiert sind, eine solche Zertifizierung durchzuführen. Der Produktionsprozess von Bio-Wein unterscheidet sich vollständig vom konventionellen Produktionsprozess und garantiert durch die Rückverfolgbarkeit die Produktion mit Produkten, die für Veganer geeignet sind. Die Gärung findet in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 14 bis 16 °C statt. Der Prozess beinhaltet einen sorgfältigen Umgang mit allen Teilen.

Letzte Auszeichnungen

GOLD
2024 Mundus Vini: Medusa Verdejo Ecológico 2023
2024 Berliner Wine Trophy: Medusa Verdejo Ecológico 2023