

Cuvée Alegra / Bodega Campo Elíseo

Herkunft:	Villafranca de Duero / D.O. Rueda (Spanien)
Traubensorten:	100 % Verdejo Vegan, BIO
Ertrag:	40 hl/ha, Handlese
Ausbau:	1/3 wird in Beton-Eiern 1/3 wird in neuen, grossen Holzfässern (600 Liter) 1/3 des Saftes kommt in Chromstahltanks
Auszeichnungen:	Guía PEÑIN 2022 91/100 Guía Gourmets 2023 93/100 James SUCKLING 2020 91/100 Jahrgang 2018 gilt im Winespectator als einer der 100 besten Weine der Welt.
Lagerfähigkeit:	3 - 6 Jahre
Alkohol:	13% vol.
Grösse:	75 cl, auch als 150 cl Magnumflasche erhältlich.

Degustation



Auge:
Strohgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen

Nase:
Nebst wunderschönen Aromen von Pfirsich, Passionsfrucht, und dezenten Limetten nimmt der Geniesser auch zarte Noten von Stachelbeeren und frischem Gras wahr.

Cuvée Alegre verführt mit grosser Intensität und Frische.

Mund:
Der Wein besticht mit grosser Harmonie und Komplexität. Er präsentiert sich frisch, seidig und mit guter Säure, sehr komplex, blumig mit mineralischen und salzigen Noten – spannend!
Der Abgang hat eine leicht bittere, sehr angenehme Note des Verdejo, die durch die Hefe gut verarbeitet wurde. Er vereint Eleganz, Länge und Ausdauer, die ihn einzigartig machen

1/3 wird in Beton-Eiern vergoren, welche die natürliche Durchmischung ohne menschliches Zutun begünstigen und dem Wein Kraft und Eleganz verleihen. 1/3 wird in neuen, grossen Holzfässern von 600 Liter vergoren, was dem Cuvée Alegre Struktur und Kraft bring. 1/3 des Saftes kommt in Chromstahltanks. Dieser Teil bringt Frucht und die typischen Verdejo-Aromen. Der extrem aufwändige Prozess ermöglicht es François Lurton, einen Verdejo herzustellen, welcher Jahr für Jahr zu den Besten aus dem Rueda zählt.

Campo Alegre Blanco gilt als einer der besten Weissen aus dem Rueda-Gebiet, erfrischend und gleichermassen anspruchsvoll.

Trinkempfehlung

Ideal zum Apéro, Fisch oder Meeresfrüchten und vegetarischen Gerichten.

Ausschanktemperatur: 10° C