

Hermanos Lurton / Bodega Campo Elíseo

Herkunft:	La Seca / D.O. Rueda (Spanien)
Traubensorten:	100 % Verdejo Vegan, BIO
Ertrag:	50 hl/ha, Handlese
Ausbau:	Im Edelstahltank, danach mehrere Monate auf der Hefe gelagert.
Auszeichnungen:	Guía PEÑIN 2022 92/100 Guía Gourmets 2023 90/100 James SUCKLING 2020 92/100 Wine & Spirits 2020 91/100.
Lagerfähigkeit:	3 - 5 Jahre
Alkohol:	13% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.

Nase:

Ein sehr authentischer Verdejo-Wein.

Helle Sommerfrüchte wie weisse Aprikosen, Birnen und Zitrusfrüchte dominieren das Bouquet dieses Weines gepaart mit Noten von Fenchel, **Unterholz, Anis und Balsamico** entströmen dem Glas.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein rund mit Nuancen von getrockneten Früchten, bleibt aber dennoch frisch mit einer sehr eleganten Präsenz.

Die Aromatik ist intensiv komplex, und als wäre das nicht bereits eindrucksvoll, gesellen sich durch den Ausbau im Edelstahl noch Grünes Gras und Haselnuss hinzu.

Geschmeidig, fruchtig und elegant mit einem weichen Geschmack und feinen Bitternote und eine angenehme Säure.

Ein spannender, aromatische Weisswein und ein Verdejo wie er im Buche steht!

Der Grundsatz, mit Natur und Kulturland behutsam umzugehen, ist für die aus Frankreich stammenden Gebrüder François und Jaques Lurton eine wichtige Voraussetzung, um charaktervolle Weine herzustellen.

Trinkempfehlung

Ideal zum Apéro oder Vorspeisen, Fisch, ob roh, gedünstet, gekocht oder gegrillt, Meeresfrüchten aber auch zu Käse oder Süssspeisen wie Kuchen oder Fruchtsalat.

Ausschanktemperatur: 10° C