

LatarcE Selección Verdejo / Bodega LatarcE

Herkunft:	Zamora / D.O. Toro (Spanien)
Traubensorten:	100 % Verdejo, 50-jährige Rebstocke.
Weinlese:	Manuell in Kisten von 15kg
Ausbau:	Wird 4 Monate auf der Hefe in amerikanischen Eichenfässern gelagert.
Produktion:	Limitierte Produktion.
Alkohol:	13,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Klare, strohgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt sich ein intensives, vielschichtiges Aromenspiel aus weissen Früchten und Steinobst wie Aprikose und Pfirsich, ergänzt durch frische Zitrusnoten von Grapefruit und Limette. Typische Nuancen von Fenchel und frisch geschnittenem Gras verleihen Charakter, während subtile florale, mineralische und leicht hefige Anklänge dem Bouquet zusätzliche Tiefe und Komplexität geben.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein frisch und lebendig, getragen von einer gut integrierten Säure, die ihm Spannung und Eleganz verleiht. Durch die Reifung auf der Hefe gewinnt er an Volumen und eine cremige Textur, in der sich Aromen von reifen weissen Früchten und feinen Kräutern entfalten. Eine dezente, sortentypische Bitternote sorgt für zusätzliche Struktur. Der Abgang ist lang, klar und erfrischend – harmonisch, ausgewogen und animierend.

Trinkempfehlung

Ideal zu Meeresfrüchten, Fisch, Reisgerichten und Weichkäse.

Ausschanktemperatur: 8 - 10° C