

Belondrade

Belondrade y Lurton Verdejo 2022



DOP RUEDA

BIO

94 PARKER

96 PEÑIN

Art. Nr.	1421-22
Rebsorten	95% Verdejo, 5% diverse
Einzellage	Finca Quinta San Diego, La Seca
Rebalter	Bis zu 65 Jahre
Boden	Ton, Kiesel, Kalk
Ausbau	10 Mon. auf Hefe in versch. Holzfässern
Alkohol	14,0% Vol.
Anbaugebiet	DOP Rueda
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Handlese, strenge Traubenselektion, sanfte Pressung. Spontanvergärung und 10 Monate Ausbau auf der eigenen Hefe in unterschiedlichen Holzfässern – burgundische Techniken auf Verdejo übertragen. Der Wein, der 1994 den Markt für spanische Weißweine revolutionierte.

Lage

Finca Quinta San Diego in La Seca – das Herzstück von Belondrade. Bis zu 65 Jahre alte Verdejo-Rebstöcke auf Ton-, Kiesel- und Kalkböden der kastilischen Hochebene. Die Komplexität der verschiedenen Bodenschichten kommt in diesem Einzellagen-Verdejo zum vollen Ausdruck.

Verkostungsnotiz

Intensives Zitronengelb mit zartgrünen Reflexen. Elegant verwoben: Zitronat, Guave, Melone, Fenchel und Lorbeer, dazu zarte Buttrigkeit, Nussigkeit und Toast vom gekonnten Holzfassausbau. Kraftvoller Körper, getragen von Extrakt, cremiger Textur und pikanter Säure. Schier endloses Finish mit salziger Mineralität und kandierten Zitrusaromen. 94 Parker, 96 Peñin.

Das Weingut

1994 präsentierte der in Spanien verliebte Franzose Didier Belondrade einen Wein, der den Markt revolutionierte: den Belondrade y Lurton – ein in Fässern fermentierter und gereifter Verdejo, der die Komplexität der verschiedenen Böden zum Ausdruck brachte. Das Ziel: burgundische Techniken auf die edle Verdejo-Traube von Rueda übertragen. Heute ein geschliffener, erstklassiger Weißwein mit Reifepotenzial.

