

Belondrade

Quinta Apolonia Verdejo 2024



CASTILLA Y LEÓN

BIO

EINZELLAGE

91+ PARKER

Art. Nr.	1420
Rebsorten	100% Verdejo
Einzellage	Quinta San Diego (bis 50 J. alte Reben)
Boden	Ton, Kiesel, Kalk
Ausbau	Teilw. Spontanverg. in franz. Holzfass, Edelstahl
Alkohol	13,5% Vol.
Anbaugebiet	VdIT Castilla y León
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Handlese, strenge Traubenselektion – 30% des Leseguts stammen vom legendären Belondrade y Lurton. Sanfte Pressung, Spontanvergärung teilweise in französischen Holzfässern, Ausbau im Edelstahl. Burgundische Techniken auf Verdejo übertragen.

Lage

„Quinta Apolonia“ ist die Einzellage Quinta San Diego mit bis zu 50 Jahre alten Verdejo-Rebstöcken auf Ton-, Kiesel- und Kalkböden in der kastilischen Hochebene. Der Name „Apolonia“ ehrt eine Frauenfigur aus der Geschichte des Weinguts – die persönliche Seite hinter dem großen Namen Belondrade.

Verkostungsnotiz

Leuchtendes Strohgelb. Klare Aromen exotischer Früchte – Litschi, Maracuja, Ananas – mit floralen Nuancen und dezenten Gewürzen. Am Gaumen sehr ausgeglichen mit feiner Frucht, exzellent integrierter Säure und raffiniertem Eichenholz-Anklang. Beständiger, fester Abgang mit exzellenter Frische.

Das Weingut

Belondrade wurde 1994 vom in Spanien verliebten Franzosen Didier Belondrade gegründet – mit dem Ziel, burgundische Techniken auf Verdejo zu übertragen. Der Belondrade y Lurton revolutionierte den Markt für spanische Weißweine: in Fässern fermentiert und gereift, elegant, geschmeidig und komplex. Die Quinta Apolonia ist der zugängliche Einstieg in dieses visionäre Projekt.

