

Circe Verdejo DO



Artikelnummer	ES43810
Erzeuger	Bodegas Avelino Vegas
Jahrgang	2014
Herkunftsland	Spanien
Anbaugebiet	D.O. Rueda
Rebsorte	Verdejo
Flaschenvolumen	0,75 l

Weincharakter

Klares, strahlendes Strohgelb, fruchtig, langhaltig und frisch

Speiseempfehlung

gedünstetem Fisch, leichten Käse, Salat

Zusatzinformationen

Die Verdejotrauben, die für die Herstellung des Circe verwendet werden, stammen von alten Reben. Die handgelesenen, entrappten Trauben werden für kurze Zeit kalt mazeriert und danach schonend gepresst. Anschließend wird der Most in Edelstahltanks temperaturkontrolliert (12°C) vergoren. Um dem Wein noch mehr Komplexität zu verleihen, wird er anschließend auf der Feinhefe gelagert.

Weingut

Eine Familie und drei Kellereien: Avelino Vegas gründete 1950 gemeinsam mit seiner Frau Isabel die Landweinkellerei in Santiuste de San Juan Bautista (Segovia). Anfang der 90er Jahre übernahm das Unternehmen die Bodega Bodegas Fuentespina in der D.O. Ribera del Duero. 2008 folgte dann der Neubau der heutigen eigenen hochmodernen Kellerei in Santiuste zur Erzeugung der Rueda- und Landweine. 2020 wird eine Boutique-Kellerei in Peñafiel im Herzen der D.O. Ribera del Duero fertiggestellt. Dank weiterer Kooperationen in der D.O. Ca. Rioja und der D.O. Cigales, besticht Avelino Vegas heute durch seine Sortimentsbreite in allen Preissegmenten. Das Familienunternehmen hat sich in einem halben Jahrhundert vom kleinen Erzeuger zur exportorientierten Kellerei entwickelt und steht heute sowohl in Produktion als auch Vermarktung in Rueda und Ribera del Duero auf der Liste der Top 3-Weinerzeuger. Neben den bereits etablierten Marken bietet Avelino Vegas auch maßgeschneiderte Konzeptweine. Alle Familienmitglieder engagieren sich rund um den Wein und arbeiten im Unternehmen ganz nach der Philosophie des Gründers: „Schau in die Zukunft, arbeite in der Gegenwart und vergiss niemals deine Wurzeln“. So übernimmt die Enkelin Cristina Vegas die önologische Leitung der Boutique-Bodega in der D.O. Ribera del Duero und folgt dem Weg ihrer Vorfahren in 3. Generation.

Analysewerte

Gesamtsäure: 6,00 g/l
Restzucker: 10,00 g/l
Alkohol: 12,00 % vol.

Auszeichnungen

Berliner Winetrophy: 2x Gold (Jg. 2013)

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Prior Weinhandel

Am Arnsberg 16
33619 Bielefeld

Tel 0521 104637

info@prior-weinhandel.de
www.prior-weinhandel.de

PRIOR
WEINHANDEL