

Dominio de Verderrubi Verdejo 2016 Ecologhico (Biologisch zertifiziert!)

Unser Verdejo erreichte, unter den mehr als 100 eingereichten Weissweinen, ex equo mit ein paar weiteren Weissweinen die höchste Punktzahl von 16.5 Punkten und schnitt als FAVORIT ab.

Kleine Randbemerkung: Grosser Genuss bei kleinem Preis.

GUIDE SPANISCHE WEISSWEINE

 **Marktschau: Spanische Weissweine**

Weiss ist Trumpf

16 bis 16.5 Punkte



Adega Dos Eidos, Sanxenxo
Rías Baixas DO Eidos de Padrifán 2015
16.5 Punkte | 2017 bis 2020

Intensives, leuchtendes Strohgelb. Vielschichtig mit feiner Aromatik von Gebäck, frischen Birnen und weissen Blüten. Die Säure bündelt vortrefflich Kraft und Volumen zu einer schönen Einheit, langes Finish auf reifer Frucht.

Preis: 20 Franken | www.gerstl.ch



Casa Rojo, Balsapintada
Valdeorras DO The Orange Republic
Godello Sobre Lías 2015
16.5 Punkte | 2017 bis 2020

Ganz auf frischer und sehr feiner Apfelfrucht gebaut, dazu Noten von Quittenschale, ein Hauch von Agrumen. Kräftig mit Schmelz, aber auch tragender, sehr geradlinigen Säure, endet auf Noten von Weissm Pfeffer.

Preis: 24 Franken | www.terravigna.ch



Compañia de Vinos Telmo Rodriguez,
Lanciego
Valdeorras DO Gaba do XII Godello 2015
16.5 Punkte | 2017 bis 2019

Herrlich cremiges Bouquet mit feinstem Mandelblütenduft, reife Nektarine, sanft und von zartem Schmelz am Gaumen, kräftige, sehr reife Säure, Noten von weissen Blüten im langen Finale.

Preis: 15 Franken | www.casadelvino.ch



Propiedad de Arinzano, Aberin
Pago de Arinzano
Gran Vino Blanco 2010
16.5 Punkte | 2017 bis 2019

Goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Etwas überreife Melone, dazu kräftiger Einfluss vom Eichenholz. Am Gaumen fein, mit sehr diskreter Würze, exzellente Säure und gute Länge, anspruchsvoller Chardonnay zum Essen, der in diesem Reifestadium extrem viel Freude macht.

Preis: 79 Franken
www.dettling-marmot.ch



Viñedos Verderrubi,
Rubí de Bracamonte
Dominio de Verderrubi
VINO Ecológico 2016
16.5 Punkte | 2017 bis 2018

Duftet wie ein orientalisches Suk nach Safran, Sumach und einem Hauch Muskatnuss, dann Noten von grünem Kernobst, Mandelhülle. Die pfeffrige Würze am Gaumen stützt hier viel Kraft und Stoff. Hervorragender Essensbegleiter – am liebsten zu Paella.

Preis: 12.50 Franken | www.ibervinos.ch