



Weinexpertise

2025 Verdejo trocken, 0,75 l

Weinbergslage: Würzburger Pfaffenberg

Rebsorte: Verdejo

Optimale Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Verschluss: Naturkork

Restzucker: 1,4 g/l

Säure: 6,1 g/l

Alkohol: 13,0 vol.%



Weinbeschreibung

Helles Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein fruchtiges Aromenspiel von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und feinen exotischen Noten wie Limette und Passionsfrucht.

Am Gaumen zeigt sich der Verdejo frisch und lebendig mit einer gut eingebundenen, animierenden Säure. Der Ausbau im Keramikfass verleiht dem Wein eine feine Struktur und eine klare, unverfälschte Aromatik. Der Abgang ist leicht, elegant und erfrischend – typisch für einen ausdrucksstarken Sommerwein.

Genussempfehlung

Ein idealer Begleiter für warme Tage. Passt hervorragend zu leichten Gerichten wie Salaten, Fisch, Meeresfrüchten oder gegrilltem Gemüse. Auch solo, gut gekühlt, ein unkomplizierter und erfrischender Genuss.