



## "Cien x Cien" Verdejo Finca La Colina Single Estate DO Rueda

Vinos Sanz  
Spanien, Rueda

### Vinifikation

Ausbau im Edelstahltank, Kontakt mit der Feinhefe für 4 - 5 Monate, Bâtonnage für schöne Gaumenfülle

### Charakter

Glänzendes Strohgelb; im Bouquet blumig duftig, frisches Obst, feine Kräuternoten verbinden sich mit frischen Zitrusnoten; am Gaumen geschmackvoll und kräftig, die fruchtige Süsse ist eingebettet in seinem ausgeprägt mineralischen Charakter; das Zusammenspiel von Säure und Mineralik zieht sich bis ins nachklingende Abgangsbild hinein

### Terroir

Die Trauben für diesen sortenreinen Verdejo stammen aus den ältesten und besten Lagen der Anbauzone DO Rueda – von der Finca La Colina!

### Konsumhinweis

Apero, sommerliche Vorspeisen, Krustentiere, Fisch, Geflügel, Ziegenfrisch-Käse

Unser spezieller Tipp: Ein Knüller zu Spargel

### Technische Details

Traubensorten:	100% Verdejo
Trinkreife:	2023 - 2026
Alkohol:	12.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen

2018	Gold - Concours Mondial de Bruxelles
2018	Vinum 16/20
2013	Penin 92/100
2010	Penin 92/100