







## Verdejo Fermentado en Barrica

-  **José Pariente**
-  **Spanien**  
Kastilien und León Rueda
-  **trocken**
-  **100% Verdejo**

### Artikelbeschreibung

Farbe: glänzendes Strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: intensives, aromatisch vielschichtiges Bouquet von saftig gereiften, exotischen Früchten, feiner Würze, mineralischen Anklängen, zarten Holznoten und den leicht rauchigen Aromen der Fassvergärung Geschmack: am Gaumen vollmundig, kraftvoll, sehr elegant und geschmeidig, mit gleichwohl frischer Säure, die ihm zusätzliche Länge und Lebendigkeit verleiht, großartige Balance von Frucht und Holz, aufgefächert in all die feinen aromatischen Facetten, die wir bereits in der Nase wahrgenommen haben

### Herkunft

Qualitätsstufe D.O. - Denominación de Origen

### Farbe, Geschmack & mehr

Farbe Weiß

Reifung im Barrique

### Artikeldaten

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellenummer ES-ECO-031-CL

EAN Flasche / EAN Karton  
8437009098172  
28437009098176

### Analyse

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

### Inhalt und Nährwert

**Allergene und Zusatzstoffe** enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

**Inverkehrbringer** Bodegas José Pariente  
47491 La Seca (Valladolid)  
ES