



»Banastero« Verdejo D.O. Toro

Zabdi Wines

Dieses schon physisch überzeugende Weißwein-Wunder produziert Jabier Marquinez in Toro auf sandig steinigen Böden aus Verdejo (85%). Die Reben sind 60 Jahre alt und stehen hier noch in wurzelechter Gobelet-Erziehung, weil die Reblaus die sandigen Böden nicht mag. So entsteht ein üppig aromatischer Verdejo, der sich gut mit dem Zusatz von 15 % Malvasia Castellana verträgt, einer weniger aromatischen Sorte mit sehr guter Säure und Körper. Diese Trauben stammen aus Carromediano, einem 115 Jahre alten Weinberg, der ebenfalls nicht veredelt ist, in Gobelet-Erziehung steht und trocken bewirtschaftet wird. Die Trauben werden von Hand in Kisten geerntet, bevor sie im Weingut sortiert und entrappt und direkt in einer vertikalen Presse gepresst werden. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer maximalen Temperatur von 16 °C (61 °F). Der Wein reift dann vier Monate lang auf der Hefe, davon einen Monat in Fässern, die zur Hälfte aus französischer Eiche und zur Hälfte aus Akazie bestehen.

Die besonderen Eigenschaften der Reben, die Kombination der Rebsorten, der Kontakt mit dem Trub und das Vorhandensein beider Eichenarten machen Banastero zu einem einzigartigen Wein.

Leuchtend hellgelbe Farbe. Intensive und komplexe Aromen mit frischen, blumigen, an Zitrusfrüchte und Minze erinnernden Noten und einem Hauch von Eiche.

Am Gaumen entfaltet sich sein volles Potenzial – vollmundig, reichhaltig und mineralisch – mit einem sehr langen Abgang.

Alkohol: 12,8 Vol %

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,42 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Rote Erde | Eisen

Besonderes: 96,8 mg/l Gesamt SO₂ |

Keine Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

pH-Wert: 3,35

0,75l

STW23001



www.weinhalle.de