



THE CLUB



| | |
|---------------|--------------------------|
| Wein | Arenas de Santyuste |
| Weingut | Esmeralda García |
| Herkunft | Spanien, Castilla y León |
| Rebsorte | Verdejo |
| Alkoholgehalt | 13.5 % |
| Jahrgang | 2020 |
| Ausbau | Edelstahl und Amphore |
| Nuancen | Reife Äpfel, Birne, Anis |
| Preisbereich | 18,00 – 20,00 € |

BeMerkenwerte Fakten...

Und dann blieb die Zeit in einem kleinen spanischen Weinberg einfach mal ein bisschen stehen, bis Oenologin **Esmeralda García** kam und ihre eigenen Ideen hatte. Und das allen Widersprüchen zum Trotz! Karge Granitböden und ein hartes Klima machen die Arbeit nicht immer einfach und auch beim Ertrag muss ein beträchtlicher Tribut gezahlt werden. Aber der Einsatz lohnt sich. Und vielleicht genau deswegen entstehen aus den Rebstöcken, die zwischen **1810** und **1877** gepflanzt wurden, besonders authentische Weine. In Amphoren vergoren und ausgebaut – WOW! Nostalgie mit ganz viel Stil!

Food and Wine

Eine Rebsorte auf alte Weise völlig neu entdeckt – der **Santyuste** präsentiert sich mit einem zarten Natural-Charackter und spielt passend zum Frühling mit Noten von reifen Äpfeln und Birnen. Verdejo-typisch kommen aber natürlich ein leiser Aniston und ein floraler Hauch hinzu. Einfach herrlich, um zusammen mit frischen **Miesmuscheln in Weißweinsöße** die ersten warmen Tage auf der Terrasse ausklingen zu lassen.

Lasst es euch schmecken!

Ihr habt den Wein zum Essen probiert? Zeigt uns euer Dinner auf Instagram mit **#kiezundko**

