



## QUINTA APOLONIA RUEDA, SPANIEN

Quinta Apolonia 2016 er lavet på 100% Verdejo i D.O. Rueda ved Valladolid, men er kvalificeret som Vino de la Tierra de Castilla y León.

Vinen er gæret og lagret på fransk eg i 2,5 måneder (1, 5 måned med førstegæring og Maleolaktisk gæring + 30 dage efterfølgende til stabilisering og afrundning).

Jordbunden er rullesten og sand, med rigtig god dræning.

Vinen har en lys gylden farve. I næsen citrusfrugter, hø, samt ristede mandler og vanilje.

Fast og fed i munden, vedvarende og elegant. En ædel hvidvin.

### OM VINHUSET

Hvidvinsekvilibristen, franskmanden Didier Belondrade, blev forelsket i Spanien i midten af 80'erne. I 1993 fandt han efter flere års søgen i Rueda ønskedrømmen af de bedste vinmarker i Nava del Rey og etablerede derpå vinhuset Belondrade.

Huset opnåede på kort tid en helt særlig status gennem vinen Belondrade y Lurton - en usædvanligt kødfuld, cremet og samtidig smidig og frisk hvidvin på Verdejo-druen i en hidtid ukendt stil i Spanien. Med den stigende popularitet er der fulgt visse forandringer, og i dag laver Belondrade dermed også den lettere og mere klassiske Verdejo-vin Quinta Apolonia samt rosévinen Quinta Clarisa. Den øgede produktion til trods er produktionen stadig lav, når man tager den høje efterspørgsel i betragtning, og Belondrade y Lurton anses den dag i dag stadig som en af Spaniens bedste "avantgarde" lagrede hvidvine. I Laudrup Vin er vi selvsagt stolte over at have den og deres to andre vine i vores sortiment og kan på det kraftigste opfordre til at stifte bekendtskab med disse spændende bud på den hvide og den lyserøde side af Spanien.

### ANMELDELSER & POINT

92 point - James Suckling



*Laudrup*  
VIN & GASTRONOMI