

 **Victoria Ordóñez**

# *La Pasajera*

 , 750 ml

 **Spain,**

 **9930000276**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

Fischsuppe mit Rouille (Fisch, Meeresfrüchte)

Bacalhau mit Kichererbsen, Ei, Petersilie und Zwiebel (Fisch)

Geröstetes Brot mit Thunfisch-Tomaten-Oliven-Creme (Fisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 03.10.2024

Man muss schon Chuzpe besitzen, um in einem Gebiet, das einst für seine Weine weltberühmt war und einen beispiellosen Niedergang erlebt hat, im Jahr 2015 alte, sehr steile und arbeitsintensive Weinberge wiederzubeleben und das erste und einzige Weingut seit Jahrzehnten zu gründen. Victoria Ordóñez hatte diese Chuzpe und die richtigen Leute an ihrer Seite, um in den Sierras de Málaga dieses bedeutende Projekt zu gründen. Eigentlich hatte die Tochter eines Weinhändlers einen Dokortitel in Medizin erworben. Doch irgendwann wurde sie sich des brach liegenden wein-kulturellen Erbes und der damit verbundenen offen gelassenen Weinberge bewusst und begann, sich zu engagieren. Málaga, das hieß und heißt vor allem Pédro Ximénez, früher meist aufgespritet und süß ausgebaut, bei ihr aber trocken und terroirbetont. Hinzu kommt die zweite wichtige Rebsorte der Region, der Moscatel de Málaga, der ebenfalls für Furore sorgt

## **Farbe**

leuchtendes Strohgelb

## **Nase:**

Der *La Pasajera* duftet frisch und klar nach Zitrone, Grapefruit und etwas Mandarine in Verbindung mit Noten von Gaia-Melone, reifem Apfel, etwas Zitronenmelisse und Karambole.

## **Gaumen**

Am Gaumen bietet der Wein ein südliches Geschmacksspektrum in einer Mischung aus reifer grüner und weißer Frucht in Verbindung mit pikanten Noten von Anis und Fenchelpollen. Die Säure wirkt ebenfalls reif, so dass sich der gesamte Verdejo mit eleganter Fülle am Gaumen ausbreitet. Ein Wohlfühlwein.