Victoria Ordóñez

La Pasajera

, 750 ml

Spain,

9930000279



Food reccomendations

from Marian Henß

Gegrillte Dorade mit Zitronenthymian, Kapern und jungen Kartoffeln

Burrata mit Cantaloupe-Melone, gerösteten Mandeln und etwas Basilikum

Hähnchen vom Grill mit frischen Kräutern und Zitronenbutter

Tasting review

by Marian Henß on 18.08.2026

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 Doktortitel 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:

Helles, leuchtendes Strohgelb mit zart grünlichen Reflexen.

Nase:

Der Verdejo duftet intensiv, charmant und ausgesprochen leichtfüßig. Die Frucht bewegt sich zwischen gelben und grünen Akzenten und wirkt dabei stets hell und unbeschwert. Apfel und Birne treffen auf Cantaloupe-Melone und Quitte, dazu kommen ein Hauch Litschi und etwas unreife Mango. Die Frucht besitzt Präsenz, ohne laut oder überladen zu werden. Zarte Mandelnoten verbinden sich mit reichlich floralen Eindrücken von Apfel-, Orangen- und Mandelblüte. Dazu gesellt sich eine feine hefige Komponente, die an Hefezopf und helles Gebäck erinnert und dem Wein eine angenehm weiche, fast cremige Duftigkeit verleiht. Besonders spannend ist diese helle, saubere und beinahe seifige Aromatik, die an Lavendelseife erinnert und gemeinsam mit Zitronenthymian und einem Hauch Garrigue eine mediterrane Frische entstehen lässt. Alles bleibt dabei sehr fein gezeichnet: duftig, floral, fruchtig und mit einer ausgesprochen charmanten Leichtigkeit.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich klar, rein und beinahe kristallin. Die Struktur ist präzise und sauber, mit etwas Schmelz und Körper, ohne dadurch an Leichtigkeit zu verlieren. Vielmehr vermittelt der Wein ein ausgesprochen sommerliches Gefühl: pure Frucht, helle Aromatik und eine Präsenz, die sich gleichmäßig über den gesamten Gaumen verteilt. Die hefigen und floralen Eindrücke der Nase kehren zurück, begleitet von Assoziationen an Mürbeteig und Hefeteig. Dabei besitzt der Verdejo eine bemerkenswerte Eleganz und wirkt charmant und zugänglich. Auffällig ist seine moderate Säure, die er für seine Balance kaum zu benötigen scheint. Statt über Säurespannung definiert er sich über Klarheit, Frucht und seine geschmeidige Struktur. Der warme, reife und sonnige Charakter verleiht ihm Großzügigkeit, ohne ihn breit oder schwer erscheinen zu lassen – Fülle, ohne wirklich füllig zu sein. Gerade diese Verbindung aus reifer Frucht, wenig Säure, Präzision und Leichtigkeit ist eine der besonderen Leistungen dieses Weins.