

Victoria Ordóñez

La Pasajera

 2024, 750 ml

 Spanien, Rueda

 9930000277

 Verdejo

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Bunte Tomaten mit Rucola und Burrata

Eingelegte Meeresfrüchte mit geröstetem Baguette

Papaya-Mango-Salat mit Chili-Hähnchen und Koriander



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.05.2025

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 aufgespritzt 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 mit grünlichen Reflexen

Nase:

In der Nase zeigt sich der Verdejo gewohnt fruchtbetont, aber gleichzeitig durchzogen von grünen Elementen. Es strömen Aromen von Grapefruit, Mango, gegrillter Ananas, reifem Pfirsich und saftiger Nash-Bbirne aus dem Glas – die Frucht ergießt sich großzügig. Etwas Limonenabrieb und reife Meyer-Zitrone ergänzen das Ganze auf eine sommerlich-frische Art und Weise. Der Wein entfaltet besonders bei warmen Temperaturen mit seiner Fruchtigkeit seinen besten Moment. Glücklicherweise kommen rassige grüne Elemente als Kontrast zur Geltung: In der Nase findet man auch Zitronenmelisse, Salbei, Sauerampfer, Kerbel und Petersilie. Dieses Füllhorn an Kräutern macht die Nase spannend – ein Spiel zwischen Frucht und herben sowie herbalen Akzenten.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein herrlich fruchtig – er erinnert sofort an einen Biss in knackig-frische Granny Smith Äpfel. Auch hier verbinden sich grüne mit gelben, fruchtigen Aromen. Er ist nicht primär von reifer, exotischer Frucht geprägt, sondern vielmehr von intensiv duftenden heimischen Früchten. Die Kräuteraromen bringen

auch am Gaumen einen leichten, frischen Kick im Nachhall. Bei mittlerer Säure ist er gut balanciert, tänzelt auf der Frucht und spielt mit einem unkomplizierten Trinkfluss.