

Verdejo



**Bodega De Alberto, Serrada De Alberto 80 Aniversario Gran Vino de Rueda 2023**  
**93 Punkte | 2029 bis 2032**  
 Alte Reben, Ausbau für acht Monate auf der Feinhefe in Zement-Eiern, Holzfoudres und Edelstahl-tanks, anschliessend ein Jahr auf der Flasche. Herbale und balsamische Noten prägen die Nase, dahinter Fenchel und gelbes Steinobst. Am Gaumen feingeschliffene Struktur. Spannend.  
**Auf Anfrage | st-peters.ch**



**José Pariente, La Seca Finca Las Comas Verdejo 2022**  
**93 Punkte | 2025 bis 2035**  
 Röst- und Mandelaromen, etwas Holzwürze in der Nase. Am Gaumen kraftvoll, saftige Struktur, ähnliche Noten wie in der Nase. Endet mit enormer Länge. Von der Finca Las Comas, bestockt mit 1910 gepflanzten Reben auf kalkigen Steinböden in 730 Metern Höhe. 12 Monate auf der Feinhefe in Holzfoudres.  
**48 Fr. (2021) | casadelvino.ch**



**Bodegas y Viñedos Shaya, Aldeanueva del Codonal Shaya Habis Gran Vino de Rueda 2023**  
**93 Punkte | 2026 bis 2032**  
 Feine, komplexe Nase von balsamischen Noten, Fenchel im Hintergrund. Am Gaumen Kraft, viel Saft, verführerischer Schmelz. Eine Selektion von alten Reben auf sandigen Böden, 8 Monate ausgebaut in 500- und 600-Liter-Fässern auf der Feinhefe.  
**33.90 Fr. (2022) | globalwine.ch**



**Bodega Cuatro Rayas, La Seca Cuatro Rayas Longverdejo Gran Vino de Rueda 2023**  
**93 Punkte | 2026 bis 2032**  
 Assemblage aus 8 Lagen der Orte Serrada, Aldeanueva del Codonal und La Seca. Ausbau in Zement, Holz und Edelstahltanks. Dezentere Nase von herbalen Noten und Steinobst, Curry und Kardamom. Gelungener Wurf eines Gran Vino de Rueda.  
**17.90 Fr. (2022) | zweifel1898.ch**



**Finca Montepedroso, Rueda Montepedroso Enoteca 2022**  
**93 Punkte | 2026 bis 2032**  
 Ausbau in Zement-Eiern, 17 Monate auf der Feinhefe. Fein gereiftes Steinobst, Fenchel und Anis. Am Gaumen geradlinig, mit Schmelz in der Entwicklung. Zu den Aromen der Nase kommt noch eine feine, reduktive Feuersteinnote hinzu. Feiner Grip, die Säure ist gut eingebunden. Sehr saftig und gleichzeitig gehaltvoll.  
**Ca. 60 Fr. | bauraulacvins.ch**



**Bodegas Naia, La Seca Naia 2025**  
**92 Punkte | 2026 bis 2032**  
 Über 40 Jahre alte Reben, vier Monate auf der Hefe. Etwas Fenchel, etwas gelbes Steinobst, ätherische Noten. Der Gaumen gibt das wunderbar wieder, dicht und von feiner Kraft. Mittlere Struktur und eine saftige, animierende Säure ebnet sich ihren Weg über die Zunge. Lang und sehr gelungen.  
**18 Fr. (2024) | smithandsmith.ch**



**Bodegas Protos, La Seca Cuvée Verdejo 2024**  
**91 Punkte | 2026 bis 2030**  
 Anis, Fenchel, Steinobst – dicht und mit Tiefe in der Nase. Am Gaumen: enorme Saftigkeit, etwas Grip und eine klare Säurestruktur. Bleibt haften, ist mit Länge ausgestattet und zeigt einen feinen Schmelz. Sieben Monate reift dieser Wein auf der Feinhefe in unterschiedlichen Behältnissen.  
**Auf Anfrage | southwines.ch**



**Bodega Rodríguez y Sanzo, Rueda Rodríguez & Sanzo Bajo Velo 2023**  
**91 Punkte | 2026 bis 2030**  
 Mandeln, gedörrtes Steinobst, Trockenblumen. Am Gaumen auch floral und saftig, von leichter Struktur und saliner Aromatik, Feuerstein. In neuen Barriques fermentiert, dann 10 Monate in genutzten Sherry-Botas unter Flor biologisch ausgebaut.  
**22 Fr. | gerstl.ch**



Herederos del Marqués de Riscal, Rueda **Finca Montico Gran Vino de Rueda 2024** **91 Punkte | 2026 bis 2032** Anis und gelbes, reifes Steinobst, fein und präzise in der Nase. Am Gaumen von zarter Kraft, saftig und filigran. Zeigt phenolischen Grip, beschlägt die Zähne. Grüne Apfelaromatik dominiert hier. Langer Abgang. **18.50 Fr. (2023)** [eschervins.ch](http://eschervins.ch)



Viñas Murillo, Alcazaren **Chapirete Prefiloxérico Gran Vino de Rueda 2022** **91 Punkte | 2026 bis 2030** Zeigt feine Noten von reifem, gelbem Steinobst, grünem Tee und Aloe vera. Am Gaumen intensiv, frisch und von den Bouquet-Aromen geprägt, präsentiert einen sanften Phenolik-Zug. Die Säure ist gut eingebunden und wirkt animierend. Endet mit medizinischen Kräutern. **Ca. 24 Fr. | hugiweine.ch**



Belondrade, La Seca **Belondrade y Lurton 2024** **90 Punkte | 2026 bis 2032** Intensiv: florale Noten, reifes Steinobst. Am Gaumen Saft, eine feine Säureader, Aloe vera und herbale Aromen. 24 Parzellen, separat angebaut mit 10 Monaten auf der Feinhefe in französischen Barriques. Weitere 5 Monate Flaschenreife verpassen den letzten Schliff. **49.50 Fr. (2023)** [casadelvino.ch](http://casadelvino.ch)



Bodega Emina, Medina del Campo **Matarromera Verdejo fermentado en Barrica 2024** **90 Punkte | 2026 bis 2030** Zeigt edle Holzwürze und gelbes Steinobst in der Nase. Am Gaumen: saftige Struktur, etwas Reduktion. Grip und Fenchelnoten zum Abschluss hin. Die Säure ist gut integriert und verleiht Frische und Animation. Mittlere Länge. **31 Fr. | vonsalis-wein.ch**



Bodegas Campo Eliseo, La Seca **Hermanos Lurton Verdejo 2025** **88 Punkte | 2026 bis 2030** Intensive Nase, nicht üppig: Anis, Fenchel und Steinobst in dezenter Intensität. Am Gaumen fruchtig und saftig, auch hier intensiv und von einer angepassten Säure unterlegt. Gemacht für den Terrassen-Genuss. **15.70 Fr. (2024)** [languedoc-weine.ch](http://languedoc-weine.ch)



Bodegas Javier Sanz, La Seca **Javier Sanz Verdejo 2025** **88 Punkte | 2026 bis 2030** Grüner und roter Apfel, etwas Fenchel in der Nase. Der Wein benötigt Luft, um sich etwas zu öffnen. Am Gaumen zeigt er sich straff und frisch, saftig, die Säure ist gut eingebunden. Geht dann mit mittlerer Länge ins Finale. Reift nach der Fermentation 3 Monate im Edeltank auf der Feinhefe. **18.50 Fr. (2024) | zweifel1898.ch**



Bodegas Val de Vid, Serrada **Val de Vid Verdejo 2025** **88 Punkte | 2026 bis 2030** Präsentiert eine intensive Nase mit Aromen von Anis und gelbem Steinobst. Am Gaumen von saftigem Ansatz geprägt, zeigt Grip und Frucht, die Säure gut eingebunden. Auch Nussaromen sind vorhanden. Geht dann in ein salziges Finish, von guter Länge gezeichnet. **11.50 Fr. (2024)** [moevenpick-wein.de](http://moevenpick-wein.de)



Vinos Sanz, Rueda **Finca La Colina Sauvignon Blanc 2025** **92 Punkte | 2026 bis 2031** Stachelbeere, verführerisch, dann Buchsbaum und tropische Früchte. Ein Hauch von Kiwi. Am Gaumen frisch, saftig und von integrierter Säure geprägt. Zieht sanft am Zahn, die Phenolik sticht hervor. Von über 45 Jahre alten Reben, 4 bis 5 Monate Reife auf der Feinhefe mit Bâtonnage. **24.50 Fr. (2024) | jeggliweine.ch**

Sauvignon Blanc



Grupo Valdecuevas Agro, Rueda **Valdecuevas Verdejo 2025** **90 Punkte | 2026 bis 2030** Dreimonatiges Hefelager. Dichte Nase von Fenchel und gelbem Steinobst. Der Gaumen führt diese Aromatik hervorragend fort. Saftig, von athletischer Struktur begleitet, die Säure wirkt eher angepasst. Ein gut gemachter Crowdpleaser, ideal für die Terrasse oder zum Picknick. **13.50 Fr. | bataillard.ch**



Bodegas La Granadilla, Nava del Rey **Dominio de la Granadilla 2025** **90 Punkte | 2026 bis 2030** Dezentere Intensität von Anis, Senfkorn und gelbem Steinobst. Am Gaumen saftig und straff dank der Säure. Spannung, Zug und etwas Grip. Lang. Ein gelungener Wurf und ein Beweis dafür, dass die 2025er in dieser Klasse bereits jetzt viel Spass machen. **16.90 Fr. (2024)** [landolt-weine.ch](http://landolt-weine.ch)



Hermanos del Villar, Rueda **Finca los Hornos Gran Vino de Rueda 2023** **89 Punkte | 2026 bis 2030** Ausbau in 850-Liter-Foudres aus französischer Eiche, 9 Monate auf der Feinhefe. Zeigt ein gereiftes Bouquet: gelbes Steinobst, herbale Noten, medizinische Kräuter. Am Gaumen viel Saft und Kraft, hier drängen sich dezente Holzaromen in den Vordergrund, was dem Wein etwas Biss verleiht. **24 Fr. | cavahispania.ch**



Selección de Torres, Villa Franca de Duero **Celeste Verdejo 2025** **89 Punkte | 2026 bis 2030** Das katalanische Familienhaus Miguel Torres ist auch im fernen Rueda tätig. Und wie: Der Wein zeigt eine klassische Verdejo-Nase, von mittlerer Intensität – Anis und Fenchel dominieren das Bouquet. Am Gaumen sticht dann das gelbe Steinobst hervor. Zeigt Grip und angepasste Säure. **12.50 Fr (2024) | globalwine.ch**



Uvas Felices, Rueda **La Locomotora Sauvignon Blanc Ecológico 2024** **90 Punkte | 2026 bis 2029** Das katalanische Familienhaus Miguel Torres ist auch im fernen Rueda tätig. Und wie: Der Wein zeigt eine klassische Verdejo-Nase, von mittlerer Intensität – Anis und Fenchel dominieren das Bouquet. Am Gaumen sticht dann das gelbe Steinobst hervor. Zeigt Grip und angepasste Säure. **12.50 Fr (2024) | globalwine.ch**

Fotos: VINUM



Bodegas Mocén, Rueda **Mocén Sauvignon Blanc 2025** **89 Punkte | 2026 bis 2030** Herbales Aromenkleid in der Nase, mit Luft kommen florale Noten hinzu. Dahinter treten Buchsbaum-Akzente hervor. Am Gaumen zeigt sich der Wein straff, saftig und voller Grip. Die Säure ist angepasst. Etwas Eisbonbon, laktische Anklänge kommen hinzu. Ist lang und spannend. **Auf Anfrage | tonys-vino.ch**



Diez Siglos, Serrada **Diez Siglos Sauvignon Blanc 2025** **89 Punkte | 2026 bis 2030** Intensive Nase von Steinobst, Buchsbaum und Stachelbeere. Am Gaumen kraftvoll und saftig zugleich, wartet mit viel Fruchtkonzentration auf, ohne den Gaumen zu überladen. Die Säure ist gut eingebunden in die leicht herbe Aromatik. Könnte ein Speisebegleiter sein. **14 Fr. | caveamann.swiss**



Marqués de Cáceres, Serrada **Marqués de Cáceres Sauvignon Blanc 2025** **88 Punkte | 2026 bis 2030** Zeigt viel exotische Frucht in der Nase – Ananas, Kiwi, Mango. Am Gaumen dann dicht und kraftvoll, er verführt mit praller Konzentration der Bouquetfrucht. Die Säure ist angepasst und wartet mit Grip auf. Ein Sauvignon Blanc im Gewand eines Crowdpleasers. **11.50 Fr. (2024) | ullrich.ch**