



Rueda DO

José Pariente Verdejo 2022

CHF 18.00

 75cl
 13%
 Rueda
 Verdejo
AN 6525722

Degustationsnotiz

Brillante strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Komplexes frisches und elegantes Aroma von weissen Früchten mit einer feinen Zitrus Aromatik

Herstellung

Gärung in Stahltank und Holzbottich, Reifung 4 Monate auf eigenen Hefen

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Apéro, leichte Vorspeisen, Helles Fleisch, Pasta, Fisch, Meeresfrüchte

Produzent

Die Geschichte der Bodegas José Pariente geht in die Sechzigerjahre zurück, als der Winzer José Pariente begann, auf seinem eigenen Weingut im Rueda-Gebiet, Weissweine aus der lokalen Verdejo-Traube zu produzieren. Sein damaliger Wunsch, grosse Weissweine herzustellen, ist auch heute noch das Ziel des Weingutes, das 1998 von Tochter Victoria übernommen wurde. Heute, nochmals mehr als 20 Jahre später, verfolgt die Bodega einen klaren Fahrplan: Innovation und Technologie, Respekt für den Weinberg, Engagement für die Nachhaltigkeit sowie Beteiligung an verschiedenen Forschungsprojekten.

Region

Das Weinbaugebiet Rueda liegt in Kastilien-Léon zwischen Toro und Ribera del Duero. Rund 180 Kilometer nordwestlich Madrid. Das Klima ist trocken und von heissen Tagen und kühlen Nächten gekennzeichnet. Die Weinberge befinden sich vor allem am südlichen Ufer des Duero Flusses auf 600 bis 900 Meter Höhe. Rueda ist besonders für ihre Weissweine bekannt. Die Weissweine sind in Spanien die meistverkauften. Das Augenmerk liegt auf der Rebsorte Verdejo. Derzeit sind 13'000 Hektare mit Reben bestockt. Die Weine aus Rueda sind jung, frisch und fruchtig. Fakt: Ein Rueda D.O muss zu mindestens 50% aus Verdejo bestehen.