



Rueda DO

Telmo Rodriguez Basa Blanco 2023

CHF 15.50

-  75cl
-  13%
-  Rueda
-  Verdejo, Viura
-  Robert Parker: 90
- AN** 8719723

Degustationsnotiz

Brillantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Ein Duft von Zitrusfrucht und knackiger Aprikose. Am Gaumen erfrischend und reizvoll, mit sanften Zitrus- und Pfirsicharomen sowie einer leicht würzigen Note mit einem Hauch von Blütenhonig. Ein toller Apéro-Wein!

Herstellung

Gärung und Reifung in Stahltanks für mehrere Monate.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Apéro, leichten Speisen, Fisch, Asiatischen Gerichten

Produzent

1967 kaufte Jaime Rodríguez die erfolgreiche Finca Remelluri im Rioja. Als der Sohn Telmo mit seinem Önologie-Studium begann, schien der Weg des Weingutes vorgezeichnet. Doch meistens kommt es bekanntlich anders: nach verschiedenen Stationen machte sich der umtriebige Telmo daran, die spanische Weinwelt auf den Kopf zu stellen. 1994 gründete er seine «Compania de Vinos», pachtete und kaufte wo immer möglich Rebberge in den klassischen Weinregionen Spaniens. Sein erklärtes Ziel war es, überall die regional typischen Reben und Merkmale der einzelnen Weine in den Vordergrund zu stellen und mit seiner persönlichen Handschrift zu versehen.

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.