



Rueda DO

José Pariente Sauvignon Blanc 2023

CHF 18.00

 75cl
 13%
 Rueda
 Sauvignon Blanc
AN 6526723

Degustationsnotiz

Aussergewöhnliche Kombination aus pflanzlichen Noten und exotischen Früchten. Die Nase erinnert an frisch gemähtes Gras, Holunderblüten, Passionsfruchtnoten und einem Hauch Mineralität. Am Gaumen zeigt er viel Frische und Saftigkeit.

Herstellung

Kalt Mazeration, Gärung und Reifung auf eigenen Hefen während 4 Monaten im Stahltank

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Charcuterie, Käse, Gemüse, 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.