





APASIONADO SAUVIGNON BLANC

-  **José Pariente**
-  **Spanien**
Kastilien und León Rueda
-  **lieblich**
-  **100% Sauvignon Blanc**

JOSÉ PARIENTE
TRADICIÓN FAMILIAR



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: hellglänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: aromatisch intensives und vielschichtiges Bouquet mit üppiger exotischer Frucht (Maracuja, Zitrusfrüchte) und - zwar rebsortentypischen, für einen Süßwein jedoch höchst ungewöhnlichen - grasig vegetabilen Noten von frisch gemähtem Gras, Kräutern, einem Hauch Fenchel

Geschmack: am Gaumen wunderschönes Zusammenspiel von aromatischer Süße und lebendiger Säure, Exotik, feiner Mineralität, samtiger Textur, Struktur und Länge, alle Elemente verschmelzen vollkommen harmonisch bis in ein anhaltend frisches, intensives Finale

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	ES-ECO-031-CL
EAN Flasche / EAN Karton	8437009098578 28437009098572

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.0 %Vol
Säure	7.0 g/L
Restzucker	66.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe (SULFITE)
Energiegehalt	387 kJ / 92 kcal
Fettgehalt	0.1 g
gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	6.5 g
Zuckergehalt	6.4 g
Eiweiß	0.3 g
Salz	0.1 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Bodegas José Pariente 47491 La Seca (Valladolid) ES

PRODUZENTEN-INFO

José Pariente ist eine der angesehensten Bodegas der D.O. Rueda. Mit tiefer Verbundenheit zur Verdejo-Traube, einem klaren Nachhaltigkeitsfokus und generationenübergreifender Leidenschaft entstehen hier Weißweine mit Präzision, Eleganz und Charakter.

Die Wurzeln der Bodega José Pariente reichen bis in die 1960er Jahre zurück, als José Pariente begann, in der D.O. Rueda seine ersten Verdejo-Weine zu erzeugen. Seine Tochter Victoria gründete 1998 die heutige Kellerei und widmete sie dem Vater. Heute arbeitet bereits die dritte Generation im Familienbetrieb. Die Weinberge liegen um La Seca auf 700 bis 800 Metern Höhe in der Hochebene des Duero. Das Klima ist kontinental mit heißen Sommern, kalten Wintern und deutlichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Die Reben wachsen überwiegend auf steinigem Boden mit hohem Kalk- und Magnesiumanteil, die die Sonnenwärme speichern und eine langsame Reifung der Trauben begünstigen. Neben der autochthonen Verdejo-Traube kultiviert das Weingut auch Sauvignon Blanc, der seit 2007 separat vinifiziert wird. Diese Kombination aus Höhenlage, Bodenstruktur und Klima prägt die Weine des Hauses von der Lese bis zur Flaschenfüllung.