00354424 | 2024

VARIETAL VERDEJO

José Pariente

Spanien
Kastilien und León Rueda

trocken

Verdejo

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Wein präsentiert sich in einem hellen, glänzenden Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt er ein duftiges, leicht grasiges Bouquet mit frischen Aromen von Stachelbeeren, frischen Kräutern, Zitrusfrüchten wie Limette, Grapefruit und Zitronenschale, sowie Cassisblüten. Dazu kommen zarte exotische Anklänge und ein Hauch von Fenchel. Im Geschmack ist er sehr saftig, mit animierender Frische, rassiger Säure und feiner Mineralität. Die duftigen Aromen des Bouquets sind auch am Gaumen gut zu spüren, fein umhüllt von der leicht cremigen Textur, die ihm das kurze Hefelager verleiht. Der Wein ist vollmundig mit einer schönen Balance von Fülle, Frucht und Frische und zeigt im Finale eine elegante Note mit der für Verdejo charakteristischen zarten Bitternote.

Geeigneter Begleiter zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten, Pasta, Reis und weißem Fleisch. Geräuchtere Speisen, Weichkäse und Wurstspezialitäten werden ebenfalls empfohlen.

Speiseempfehlungen

Asiatische Küche
Spargel
Frischkäse
Rotkulturkäse
Fisch oder Meeresfrüchte
Forelle/Saibling geräuchert

Serviertemperatur

8.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	DOC - Denominación de Origen Controlada
Boden	Kalksteinverwitterungsboden, Kieselsteinboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8437009098073 28437009098077

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe (Sulfite)
Energiegehalt	318 kJ / 76 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.4 g
Zuckergehalt	0.1 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.2 g
Salz	0.0 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

JOSÉ PARIENTE
TRADICIÓN FAMILIAR

WEINBEREITUNG

Nach der Ernte wird der Most in Edelstahl-, Beton und Holzbottichen vergoren. Bei einem kleinen Part, je nach Säuregehalt, wird eine malolaktische Gärung durchzogen. Der Wein reift vier Monate auf seiner eigenen Hefe, bevor er auf die Flasche kommt.

PRODUZENTEN-INFO

Im Herzen von Rueda, in La Seca, befindet sich die familiengeführte Bodega José Pariente mit einer leidenschaftlichen Produktion der Verdejo Traube. Das umweltfreundliche Konzept der Familie bildet Nachhaltigkeit, Kompromissbereitschaft, Qualität und Avantgarde.
Gegrundet hat die Kellerei seine Tochter Victoria, doch ohne José Pariente wären die Bodegas kaum denkbar. Über vierzig Jahre war José ein leidenschaftlicher Winzer. Seine besondere Liebe galt der in Rueda heimischen Rebsorte Verdejo. Diese Liebe und Leidenschaft gab er an seine Tochter weiter, die nur allzu gern in seine Fußstapfen trat. Nach abgeschlossenem Weinbau- und Önologie-Studium eröffnete Victoria eine eigene Kellerei, die sie in dankbarer Erinnerung an den Vater „Bodegas José Pariente" nannte. Heute wird das Weingut von der bereits dritten Pariente-Generation gefuhrt, die sich mit unveränderter Leidenschaft der Vinifikation ausgesuchter Weißweine aus Rueda verschrieben hat.