







00354425 | 2025

VARIETAL VERDEJO

-  **José Pariente**
-  **Spanien**
Kastilien und León Rueda
-  **trocken**
-  **100% Verdejo**

JOSÉ PARIENTE
TRADICIÓN FAMILIAR

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. Geräucherte 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

Boden Kalksteinverwitterungsboden, Kieselsteinboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß
Reifung im Edeltahltank

ARTIKELDATEN

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

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol
Säure 5.8 g/L
Restzucker 1.1 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben, Konservierungsstoffe (SULFITE)

Energiegehalt 336 kJ / 80 kcal

Fettgehalt 0.1 g

gesättigte Fettsäuren 0.1 g

Kohlenhydrate 0.7 g

Zuckergehalt 0.1 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

WEINBEREITUNG

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

PRODUZENTEN-INFO

José Pariente ist eine die angesehenste Bodega 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 steinigen Böden 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.