



00354523 | 2023

SAUVIGNON BLANC



José Pariente



Spanien
Kastilien und León Rueda



Sauvignon Blanc

JOSÉ PARIENTE
TRADICIÓN FAMILIAR

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: helles, glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Nase: duftiges, leicht grasiges Bouquet mit frischen Aromen von Stachelbeeren, frischen Kräutern, Zitrusfrüchten (Limette, Grapefruit, Zitronenschale), Cassisblüten, auch zarten exotischen Anklängen und einem Hauch Fenchel

Geschmack: sehr saftig, mit animierender Frische, rassischer 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, vollmundig mit schöner Balance von Fülle, Frucht und Frische, im Finale elegant mit der für Verdejo charakteristischen zarten Bitternote

HERKUNFT

Boden Kieselsteinboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Reifung im Edeltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
8437009098271
28437009098275

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Bodegas José Pariente
47491 La Seca (Valladolid)

WEINNOTIZ

Ideal für Schalentiere - Muscheln, Herzmuscheln, Venusmuscheln, Austern - und gekochte Meeresfrüchte: Garnelen, Langusten, Krabben, Taschenkrebse usw. Er passt auch zu allen Arten von Fisch, frischem Käse und Wurstspezialitäten.

WEINBEREITUNG

Die Trauben stammen von einigen der ältesten Sauvignon Blanc-Weinberge, die in Rueda vor mehr als 40 Jahren gepflanzt wurden. Der Boden besteht aus runden Kieselsteinschichten und ist arm an organischen Stoffen. Organischen Substanzen und weist in den höheren Lagen einige Kalksteinaufschlüsse auf.

Nach der Ernte werden die Trauben selektiert und kalt mazeriert. Die Gärung und vier monatige Reife findet im Edelstahl statt.

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.

Gegründet 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 geführt, die sich mit unveränderter Leidenschaft der Vinifikation ausgesuchter Weißweine aus Rueda verschrieben hat.