

SAUVIGNON BLANC

-  **José Pariente**
-  **Spanien**
Kastilien und León Rueda
-  **trocken**
-  **Sauvignon Blanc**

JOSÉ PARIENTE
TRADICIÓN FAMILIAR

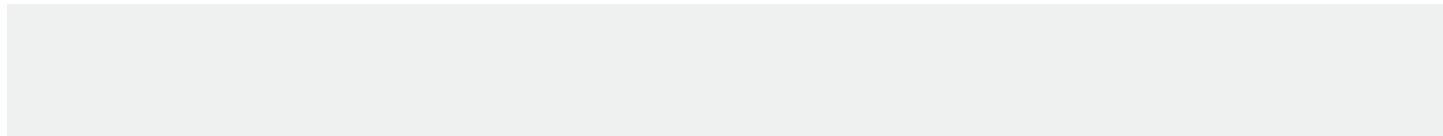


ARTIKELBESCHREIBUNG

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, 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, vollmundig mit schöner Balance von Fülle, Frucht und Frische, im Finale elegant mit der für Verdejo charakteristischen zarten Bitternote



HERKUNFT		INHALT UND NÄHRWERT	
Qualitätsstufe	DOC - Denominación de Origen Controlada	Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe
Boden	Kieselsteinboden	Energiegehalt	327 kJ / 78 kcal
FARBE, GESCHMACK & MEHR		Fettgehalt	0.0 g
Farbe	Weiß	gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Reifung	im Edelstahltank	Kohlenhydrate	0.4 g
ARTIKELDATEN		Zuckergehalt	0.1 g
Gebinde	6 / 0.750 l	Ballaststoffe	0.0 g
Verschluss	Naturkorken	Eiweiß	0.2 g
EAN Flasche / EAN Karton	8437009098271 28437009098275	Salz	0.0 g
ANALYSE		Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Alkoholgehalt	12.5 %Vol	Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
		Inverkehrbringer	Bodegas José Pariente 47491 La Seca (Valladolid) ES

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.