




00354525 | 2025

SAUVIGNON BLANC

 José Pariente

 Spanien
Kastilien und León Rueda

 trocken

 100% 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

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 12.0 %Vol

Säure 5.5 g/L

Restzucker 2.2 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben, Konservierungsstoffe (SULFITE)

Energiegehalt 306 kJ / 73 kcal

Fettgehalt 0.1 g

gesättigte Fettsäuren 0.1 g

Kohlenhydrate 0.5 g

Zuckergehalt 0.1 g

Eiweiß 0.3 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

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

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 steinigem 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.