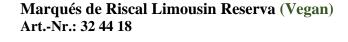


Wein-Expertise



HERKUNFTSLAND: Spanien

ANBAUGEBIET: Rueda, Provinz Valladolid, Kastilien

JAHRGANG: 2017

ERZEUGER: Marqués de Riscal Vinos Blancos de Castilla S.A.,

Rueda

KLASSIFIZIERUNG: DO Rueda

HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

LIMOUSIN

RUEDA

REBSORTE: 100% Verdejo

WEINERZEUGUNG: Hier wurden Trauben von alten Rebstöcken

sorgfältig selektiert und ein Teil als "Reserva" in Fässern aus Limousin-Eiche

ausgebaut.

BEURTEILUNG: Zusammenspiel reifer, exotischer Früchte, Vanille,

Honig, Karamell und Röstaromen. Konzentriert

und geschmeidig am Gaumen.

MENÜEMPFEHLUNG: Zu Suppen und gut gewürzten Vorspeisen,

gebratenem Fisch und pikanten Fleischgerichten.

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10°C

ANALYSE: Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Restzucker: 1,8 g/l Gesamtsäure: 4,0 g/l

Marqués de Riscal, die berühmte und traditionsreichste aller Rioja-Kellereien, entschloss sich Anfang der 70er Jahre zum Bau einer hochmodernen neuen Weißwein-Kellerei in Rueda, weil in dieser alten Weinbaulandschaft Kastiliens mit seinen kalten Wintern und trockenen, warmen Sommern ideale Klima- und Bodenverhältnisse für die Erzeugung von Weißweinen gegeben sind.

Die traditionelle spanische, für das Gebiet von Rueda typische Rebsorte Verdejo ist für die Reifung im Eichenholz besonders geeignet aufgrund ihrer hohen Anpassungsfähigkeit und dem ausgezeichneten Säuregehalt. Für diesen Weißwein wurden Trauben von über 40 Jahre alten Rebstöcken selektiert.

