



W e i n - E x p e r t i s e

Marqués de Riscal Limousin Reserva (Vegan)

Art.-Nr.: 32 44 18



| | |
|------------------|---|
| HERKUNFTSLAND: | Spanien |
| ANBAUGEBIET: | Rueda, Provinz Valladolid, Kastilien |
| JAHRGANG: | 2021 |
| ERZEUGER: | Marqués de Riscal Vinos Blancos de Castilla S.A., Rueda |
| KLASSIFIZIERUNG: | DO Rueda |
| REBSORTE: | 100% Verdejo |
| WEINERZEUGUNG: | Hier wurden Trauben von alten Rebstöcken sorgfältig selektiert und ein Teil als „Reserva“ in Fässern aus Limousin-Eiche angebaut. |
| 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: | <i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzucker: 1,8 g/l Gesamtsäure: 4,0 g/l</i> |

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.