



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



## Marqués de Riscal Sauvignon Blanc Organic **BIO**

Art.-Nr.: 32 45 20

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Rueda, Provinz Valladolid, Kastilien
JAHRGANG:	2023
ERZEUGER:	Marqués de Riscal, Vinos Blancos de Castilla S.A., Rueda
KLASSIFIZIERUNG:	DO Rueda
REBSORTE:	100% Sauvignon Blanc
WEINERZEUGUNG:	Der Wein wird bei kontrollierten Temperaturen von 13-15°C vergoren um die feinen Primäraromen zu erhalten, die den Sauvignon Blanc auszeichnen.
BEURTEILUNG:	Blasses Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase eine komplexe Mischung aus frischem Gras und mineralischen Noten, die dem Wein eine besondere Persönlichkeit verleihen, begleitet von Aromen reifer Zitrusfrüchte, Ananas und Melone. Am Gaumen frisch und aromatisch, mit einem klaren, langen Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, zu Vorspeisen, Meeresfrüchten, Fisch und hellem Fleisch, ein Weißwein für hohe Ansprüche und festliche Anlässe.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzucker: &lt;2,0 g/l Gesamtsäure: 5,7 g/l</i>

Marqués de Riscal, die berühmte und traditionsreichste Kellerei der Rioja, baute in den 70er Jahren eine moderne Weißwein-Kellerei in Rueda, da das Klima und die Böden dieser Region mit kalten Wintern und warmen, trockenen Sommern ideale Voraussetzungen für frische, fruchtige und moderne Weißweine bieten.

Marqués de Riscal war das erste Weingut in Rueda, das Sauvignon Blanc Reben pflanzte, und erzielte damit außergewöhnliche Resultate, die weit über die Region hinaus Anerkennung fanden. Heute umfasst der Sauvignon Blanc-Bestand der Bodega stolze 70 Hektar mit Reben, die im Durchschnitt über 25 Jahre alt sind. In der renommierten DO Rueda, einer der besten Weißweingebenden Spaniens, erreicht die Sauvignon-Rebe ihre vollständige Reife und entfaltet eine perfekte Balance aus Alkohol, Säure und Bukett. Seit der Ernte 2018 sind die Weinberge biologisch zertifiziert, was sich im frischen, fruchtigen und eleganten Sauvignon Blanc Organic widerspiegelt.