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

Marqués de Riscal Rueda Blanco (Vegan)
Art.-Nr.: 32 46 16

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% Verdejo
WEINERZEUGUNG:	Die Trauben werden im Stahltank über 20 Tage bei kontrollierten Temperaturen vergoren und anschließend für 1-2 Wochen auf der Feinhefe gelagert.
BEURTEILUNG:	Aromen von Fenchel, weißen Blüten, Anis und frischem Gras prägen die intensivere Nase. Am Gaumen frisch und glatt, mit einem langen, angenehmen Abgang. Ein ausgewogener und frischer Verdejo.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Fisch, Meeresfrüchten, Vorspeisen, Salaten und kalten Buffets.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	*Alkoholgehalt:* 13,0 % vol. *Restzucker: <2,0 g/l* *Gesamtsäure: 5,6 g/l*

Fast genau ein Jahrhundert nachdem Marqués de Riscal seine wegweisende Pionierarbeit in der Rioja geleistet hatte, entdeckten die Spanier die gut 200 km südwestlich gelegene Rueda als vielversprechende Herkunft für besonders frische und elegante Weißweine. Aufgrund von kalten Wintern und trockenen, warmen Sommern bietet die Rueda-Region ideale Klima- und Bodenverhältnisse für die Erzeugung frischer und moderner Weißweine. Diese Pionierarbeit von Marqués de Riscal hat in den letzten Jahren ihren Niederschlag in einer Reihe von Erfolgen bei wichtigen Wettbewerben gefunden.