



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: | 2019 |
| 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 grünem Apfel, Aprikose, Stachelbeere und animierenden Zitrusnoten. Am Gaumen zeigt er sich ebenfalls erfrischend fruchtig, wunderbar weich und mit einem langen, harmonischen Finale. |
| MENÜEMPFEHLUNG: | Zu Fisch, Meeresfrüchten, Vorspeisen, Salaten und kalten Buffets. |
| TRINKTEMPERATUR: | 8 - 10°C |
| ANALYSE: | <i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Restzucker: <2,0 g/l Gesamtsäure: 5,9 g/l</i> |

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.