VALENTIN WINE

Rueda DO

# Sauvignon Blanc 2025 José Pariente

## CHF 17.50

75cl
13%
Rueda
Sauvignon Blanc
AN 43057525

**Vinifikation**
Ausbau für 4 Monate auf der Feinhefe im Stahltank.

**Degustationsnotiz Nase**
intensive, aromatische Nase, exotische Früchte, Litchi, Grapefruit, frisch gemähtes Gras.

**Degustationsnotiz Gaumen**
frischer, animierender Auftakt, intensiv, lebenig, fruchtiger Abgang.

**Passt zu**
Frischkäse, Gemüse, Meeresfrüchte

**Trinkreife**
Jahrgang + 3 Jahre

**Produzent**
Nomen est omen – zum Beispiel bei der Bodega José Pariente in La Seca. «La Seca» heisst übersetzt «die Dürre», und trocken ist es tatsächlich in der Gegend von Rueda. Die Böden sind staubig und steinig, das Land entlang des Duero auf einem Hochplateau mit bis zu 800 Metern Höhe über Meer ist, abgesehen von ein paar sanft geschwungenen Hügeln, flach und karg, und im Sommer brennt die Sonne gnadenlos. Martina Prieto Pariente führt die Bodega zusammen mit ihrem Bruder Ignacio in der dritten Generation. Der Bruder kümmert sich um die wirtschaftliche Seite, Martina, zusammen mit ihrer Mutter Victoria, um die Weine, dank denen die Appellation Rueda die ihr gebührende Anerkennung von Liebhabern anspruchsvoller Weissweine erhält.

**Region**
Das Weinbaugebiet Rueda liegt in Kastilien-Léon zwischen Toro und Ribera del Duero. Rund 180 Kilometer nordwestlich Madrid. Das Klima ist trocken und von heissen Tagen und kühlen Nächten gekennzeichnet. Die Weinberge befinden sich vor allem am südlichen Ufer des Duero Flusses auf 600 bis 900 Meter Höhe. Rueda steht für frische, knackige Weissweine aus den Sorten Verdejo und Sauvignon blanc. Derzeit sind 13'000 Hektare mit Reben bestockt. Ein Rueda D.O muss zu mindestens 50% aus Verdejo bestehen.