



D.O. Rueda

Analivia Verdejo Viura

Analivia Verdejo wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey in der Provinz von Valladolid, Rueda, aus den Rebsorten Verdejo und Viura hergestellt. Die historische Rebsorte, welche in La Rioja mit dem Namen Viura bekannt ist, kennt man andernorts auch als Macabeu und Maccabéo (in Südfrankreich) und als Macabeo (im größten Teil ihres Heimatlandes Spanien). Sie wird häufig gemischt mit anderen Rebsorten eingesetzt und besitzt die ungewöhnliche Fähigkeit, trockene Weißweine mit echtem Charakter entstehen zu lassen, die mit der Zeit noch besser werden.



Regionen

D.O. Rueda ist eine Weinregion im Herzen der iberischen Halbinsel. Sie befindet sich auf der Hochebene von Castilla y León, genau zwischen zwei der berühmtesten spanischen Weinregionen: Ribera del Duero und Toro und grenzt nordwestlich an die spanische Hauptstadt, Madrid. Der Fluss Duero fließt durch das Gebiet von Osten nach Westen. Rueda war die erste Herkunftsbezeichnung (D.O.), die in der Region Castilla y León anerkannt wurde (1980). Die Hochebene hat ein klassisches Kontinentalklima, mit langen, kalten Wintermonaten, einem kurzen Frühling und heißen Sommertagen.

TRAUBE
Verdejo und Viura

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 8-10°C

Verkostungsnotizen

Glänzend, Hellelbe mit einem Hauch von Grün. In der Nase ein intensives Aroma von reifen, tropischen Früchten und Birnen, kombiniert mit einem feinen Hauch von Zitrusfrüchten, Holunderblüte und Apfel. Am Gaumen wiederholen sich die Eindrücke der Nase. Die Säure des Weins ist gut integriert, er ist mittelmundig und hat einen sanften Abgang.

Speiseempfehlung

Eine perfekte Begleitung zu gedämpftem Fisch, Tintenfischsalat (Tintenfischvinaigrette) und anderen Vorspeisen, Meeresfrüchten oder Pizza Hawaii.

Technische Information

Die Verdejo-Trauben werden Anfang Oktober nachts gelesen. Dank der nächtlich kühlen Temperaturen bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Weinmost samt Haut etwa 6 bis 8 Stunden mazeriert, damit die Traube sich voll entfalten kann. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt, um Oxidierung zu vermeiden. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-17 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl, um das Aromapotenzial zu maximieren.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2023 Mundus Vini: Analivia Verdejo Viura 2022



D.O. Rueda

Analivia Verdejo Selección

In Spanien ist die heimische Verdejo-Rebsorte Inbegriff eines fruchtigen, leichten Weißweins, welcher zu jeder Jahreszeit getrunken werden kann. Analivia Verdejo wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey hergestellt, die sich in der Provinz Valladolid in Rueda befindet. Der umsichtige Anbau der Verdejo-Traube, dem Star dieser Region, kombiniert mit modernen Techniken ermöglicht die Herstellung eines herrlich frischen und fruchtigen, trockenen Weißweins voller Charakter.



Regionen

D.O. Rueda ist eine Weinregion im Herzen der iberischen Halbinsel. Sie befindet sich auf der Hochebene von Castilla y León, genau zwischen zwei der berühmtesten spanischen Weinregionen: Ribera del Duero und Toro und grenzt nordwestlich an die spanische Hauptstadt, Madrid. Der Fluss Duero fließt durch das Gebiet von Osten nach Westen. Rueda war die erste Herkunftsbezeichnung (D.O.), die in der Region Castilla y León anerkannt wurde (1980). Die Hochebene hat ein klassisches Kontinentalklima, mit langen, kalten Wintermonaten, einem kurzen Frühling und heißen Sommertagen.

TRAUBE
Verdejo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 8-10°C

Verkostungsnotizen

Hellgelb mit subtilen goldenen Schattierungen. Eleganter Duft nach Zitrus- und Tropenfrüchten – saftige Mandarinen, Ananas und Grapefruit – kombiniert mit weißen Blumen und feinen Noten von Fenchel und Heublumen. Im Mund wiederholen sich die Eindrücke der Nase unterstrichen durch eine ausgeglichene Säure und einem langen Abgang.

Speiseempfehlung

Passt perfekt zu thailändischen und japanischen Gerichten (Sushi), gedämpftem Fisch, wie zum Beispiel Seeteufel auf Ruccola oder Fenchel mit Schinken und Käse.

Technische Information

Die Verdejo-Trauben werden Anfang Oktober nachts gelesen. Durch die kühle Temperatur bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Weinmost samt Haut etwa 6 bis 8 Stunden mazeriert, damit die Traube sich voll entfalten kann. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 16 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl. Das Ergebnis ist ein frischer und subtiler Wein.

Letzte Auszeichnungen

90 POINTS

2024 Tim Atkin – Rueda Top 100: Analivia Verdejo Selección 2023

GOLD

2024 CINVE: Analivia Verdejo Selección 2023

2024 Berliner Wine Trophy: Analivia Verdejo Selección 2023

2024 Concurso Internacional de vinos de España (CINVE): Analivia Verdejo Selección 2023

SILBER

2024 Mundus Vini: Analivia Verdejo Selección 2023



D.O. Rueda

Analivia Sauvignon Blanc

Analivia Sauvignon Blanc wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey in der Provinz von Valladolid, Rueda, hergestellt. Die internationale Rebsorte Sauvignon Blanc, ursprünglich aus Frankreich eingeführt, gedeiht in Rueda sehr gut.



Regionen

D.O. Rueda ist eine Weinregion im Herzen der iberischen Halbinsel. Sie befindet sich auf der Hochebene von Castilla y León, genau zwischen zwei der berühmtesten spanischen Weinregionen: Ribera del Duero und Toro und grenzt nordwestlich an die spanische Hauptstadt, Madrid. Der Fluss Duero fließt durch das Gebiet von Osten nach Westen. Rueda war die erste Herkunftsbezeichnung (D.O.), die in der Region Castilla y León anerkannt wurde (1980). Die Hochebene hat ein klassisches Kontinentalklima, mit langen, kalten Wintermonaten, einem kurzen Frühling und heißen Sommertagen.

TRAUBE
Sauvignon Blanc

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 8-10°C

Verkostungsnotizen

Hellgelb mit grünen Schattierungen. Das Bukett strahlt Aromen von saftigen Birnen, Mangos und Papayas zusammen mit getrockneten Kräutern und Heu aus. Am Gaumen frisch, fruchtig und lebendig mit einem leichten und frischen Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekte Begleitung zu verschiedenen Fischgerichten, Meeresfrüchtesalaten oder frischem Ziegenkäse.

Technische Information

Die Sauvignon-Blanc-Trauben werden Anfang Oktober nachts gelesen. Durch die kühle Temperatur bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Weinmost samt Haut etwa 6 bis 8 Stunden mazeriert, damit die Traube sich voll entfalten kann. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-17 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl, um die Aromen voll zur Geltung zu bringen.