

D.O. Rueda

Blume Verdejo Viura

Blume Verdejo Viura wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey in Rueda in der Provinz Valladolid hergestellt.
Der Wein wird aus der Rebsorte Verdejo und einem kleinen Anteil 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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 8-10ºC**

Verkostungsnotizen

Glitzerndes, Hellgelb mit grünen Schattierungen. In der Nase bietet dieser Wein intensive Aromen von reifen tropischen Früchten zusammen mit einem leichten Hauch von Zitrusfrüchten, Holunderblüte und Apfel. Am Gaumen wiederholen sich die Eindrücke der Nase. Die Säure ist gut im Wein integriert, er ist mittelmundig und hat einen sanften Abgang.

Speiseempfehlung

Passt gut zu Kabeljau, Tintenfisch mit Paprika und anderen Vorspeisen mit Meeresfrüchten, sowie zu mediterranen und griechischen Salaten.

Technische Information

Die Verdejo- und Viura-Trauben werden Anfang Oktober nachts gelesen. Dank der nächtlich kühlen Temperaturen bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Weinmost 6 bis 8 Stunden bei kühlen Temperaturen mazeriert, damit die Aromen voll zur Geltung kommen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-17 ºC in Tanks aus rostfreiem Stahl, um den Geschmack zu verfeinern. Das Herstellungsvefahren erfordert größte Sorgfalt. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 Vinespaña: Blume Verdejo Viura 2024
2023 Vinespaña: Blume Verdejo Viura 2022
SILBER
2023 Mundus Vini: Blume Verdejo Viura 2022



D.O. Rueda

Blume Verdejo Selección

In Spanien ist die heimische Verdejo-Rebsorte Inbegriff eines fruchtigen, leichten Weißweins, welcher zu jeder Jahreszeit getrunken werden kann.
Blume Verdejo Selección wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey in Rueda in der Provinz Valladolid hergestellt. 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.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

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 **Zwischen 8-10 ºC**

Verkostungsnotizen

Hellgelb mit subtilen goldenen Schattierungen. In der Nase ein eleganter Duft von Zitrusfrüchten, saftigen Mandarinen, Orangenschale und weißen Blumen kombiniert mit feinen Noten von Fenchel und Heublumen im Hintergrund. Am Gaumen wiederholen sich die Eindrücke der Nase. Die Säure des Weins ist gut integriert, er ist mittelmundig und hat einen sanften Abgang.

Speiseempfehlung

Sehr gut zu gedämpftem Fisch, wie Seeteufel oder Sardinen, Gemüsesalat oder kalten Suppen, wie Gazpacho oder Salmorejo.

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 6 bis 8 Stunden mazeriert, damit die Traube sich voll entfalten kann. Das Herstellungsverfahren erfordert höchste Sorgfalt. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-16 ºC in Tanks aus rostfreiem Stahl. Das Ergebnis ist ein frischer und subtiler Wein.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 VinEspaña: Blume Verdejo Selección 2024
2024 AWC Vienna: Blume Verdejo Selección 2023
SILBER
2025 CINVE: Blume Verdejo Selección 2024
2024 VinEspaña: Blume Verdejo Selección 2023



D.O. Rueda

Blume Verdejo Organic

Der Blume Biowein wird aus Verdejo-Trauben von Weinbergen mit Bio-Zertifizierung hergestellt und ist durch die DO Rueda geschützt. Seine sorgfältige Zubereitung und Klärung nach den Maßstäben des “veganen Weines” verleihen ihm seine eigene Persönlichkeit. Am Gaumen ist er sehr ausgewogen und elegant und vor allem ein gesunder Wein.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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	STIL
Verdejo	**Ein ruhiger Wein**
ALKOHOLGEHALT	TRINKTEMPERATUR
13%	**8 – 10 ºC**

Verkostungsnotizen

Der BLUME BIOWEIN weist die für die Verdejo-Traube typischen Grüntöne auf. In der Nase finden sich Anklänge von Buschgras mit fruchtigen Noten. Am Gaumen hat er eine attraktive Kräuterbitterkeit, die zusammen mit seiner natürlichen Säure zum Genießen einlädt.

Speiseempfehlung

Dank seiner Frische passt er harmonisch zu Reisgerichten aller Art, Pasta, warmen Salaten, Cremes und Grillgemüses.

Technische Information

Die Trauben, aus denen wir unsere Bio-Blume herstellen, stammen aus 770 Meter über dem Meeresspiegel gelegenen Weinbergen, die kalten und sehr langen Wintern, kurzen Frühlingen mit Spätfrösten und heißen und trockenen Sommern standhalten. Diese biologisch angebauten Weinberge werden von Unternehmen kontrolliert und zertifiziert, die von der Junta de Castila y León autorisiert sind, eine solche Zertifizierung durchzuführen. Der Produktionsprozess von Bio-Wein unterscheidet sich vollständig vom konventionellen Produktionsprozess und garantiert durch die Rückverfolgbarkeit die Produktion mit Produkten, die für Veganer geeignet sind. Die Gärung findet in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 14 bis 16 °C statt. Der Prozess beinhaltet einen sorgfältigen Umgang mit allen Teilen.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2023 Vinespaña: Blume Verdejo Ecológico 2022
2023 Challenge International du Vin: Blume Verdejo Ecológico 2022



D.O. Rueda

Blume Sauvignon Blanc

Blume Sauvignon Blanc wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey in Rueda in der Provinz Valladolid hergestellt. Er wird aus der internationalen Rebsorte Sauvignon Blanc hergestellt, welche aus Frankreich eingeführt wurde.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 8-10º C**

Verkostungsnotizen

Hellgelb mit grünen Schattierungen. Intensives Bukett mit Aromen saftiger Birne, Mango und Papaya zusammen mit getrockneten Kräutern und Heu. Am Gaumen frisch, fruchtig und lebendig mit einem leichten und frischen Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekte Begleitung zu verschiedenen Fischgerichten, Meeresfrüchtesalaten oder mittelreifem Ziegenkäse. Perfekt zu hausgemachtem Grillgemüse und sautierten Erbsen mit Schinken.

Technische Information

Die Sauvignon-Blanc-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 6 bis 8 Stunden bei kühler Temperatur mazeriert, damit die Traube sich voll entfalten kann. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-16 ºC in Tanks aus rostfreiem Stahl, um die Geschmacksentwicklung zu unterstützen. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt.

Aktuelle Auszeichnungen

DOUBLE GOLD
2025 Sakura Awards: Blume Sauvignon Blanc 2024 **Best Pairing for Japanese cuisine “TEMPURA”