

Analivia Sauvignon Blanc



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.