



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, Spargelgratin 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

GOLD

2020 Berliner Wine Trophy: Analivia Verdejo 2019