



D.O.Ca. Rioja Arnegui Viura Weiß

Arnegui Viura Weiß wird zu 100 % aus Viura-Trauben hergestellt. Diese Rebsorte ist in ihrem Heimatland Spanien auch als Macabeo bekannt. Unser fachkundiger Winzer hat einen Wein hergestellt, der die natürliche aromatische Frische der Trauben bewahrt.



Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

TRAUBE
Viura

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12,5%

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
8-10 °C**

Verkostungsnotizen

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Schattierungen. Bukett weißer Blumen, reifen Mandarinen, Bananen, Orangenschale und Zitrusfrüchten sowie einem feinen Hauch von Passionsfrucht. Am Gaumen rein und samtig, mit langem Abgang.

Speiseempfehlung

Eine gute Begleitung zu Meeresfrüchten, Fisch oder Hühnchen mit Sommergemüse.

Technische Information

Dank der kühlen Temperaturen während der nächtlichen Lese Anfang Oktober bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Most 4 bis 6 Stunden bei kühlen Temperaturen mazeriert. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur zwischen 14-15 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2018 Premios Baco Cosecha: Arnegui Viura Blanco 2017