D.O.Ca. Rioja

Arnegui Viura Weiß

Arnegui Viura Weiß wird zu 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.

VEGANO

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.

TRAUBE **Viura**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12,5%**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 8-10 ºC**

Verkostungsnotizen

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Schattierungen. Bukett weißer Blumen, reifen Mandarinen, 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 September 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 ºC für 18-20 Tagein Tanks aus rostfreiem Stahl. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.

Aktuelle Auszeichnungen

SILBER
2025 The Drinks Business Rioja Masters: Castillo de Albai Viura Blanco 2024