

Auténtica Verdejo



D.O. Rueda

Auténtica Verdejo

Auténtica ist ein Wein, der die Essenz der Rebsorte Verdejo in der DO Rueda in sich vereint. Sein Name ist eine Hommage an diese Rebsorte, den wahren Protagonisten und Vertreter einer Region, in der außergewöhnliche Weißweine erzeugt werden, die sich durch ihre Frische und Eleganz auszeichnen und stets von fruchtigen Aromen und kräuterigen Noten begleitet werden.

Auténtica spiegelt den reinen und unverfälschten Geschmack einer Region mit großer Weinbautradition wider.



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
8-10° C

Verkostungsnotizen

Blassgelb mit zarten goldenen Reflexen. In der Nase elegante Aromen von Zitrusfrüchten wie Mandarinen und Orangen und weißen Blüten, die sich im Abgang mit subtilen Noten von Dill und Heu verbinden. Die Aromen spiegeln sich am Gaumen wider. Der Wein hat eine gut eingebundene Säure, einen mittleren Körper und einen frischen und angenehmen Abgang.

Speiseempfehlung

Passt hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, Gemüsesalaten und kalten Suppen.

Technische Information

Vor der Kelterung wird der Most zwischen 6 und 8 Stunden auf den Schalen mazeriert, bevor die Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16° C erfolgt. Das Ergebnis ist ein frischer und sehr ausgewogener Weißwein.