

D.O. Rueda

Blume Verdejo Viura

Blume Verdejo Viura wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey in Rueda in der Provinz Valladolid hergestellt.
Der Wein wird aus der Rebsorte Verdejo und einem kleinen Anteil Viura hergestellt. Die historische Rebsorte, welche in La Rioja mit dem Namen Viura bekannt ist, kennt man andernorts auch als Macabeu und Maccabéo (in Südfrankreich) und als Macabeo (im größten Teil ihres Heimatlandes Spanien). Sie wird häufig gemischt mit anderen Rebsorten eingesetzt und besitzt die ungewöhnliche Fähigkeit, trockene Weißweine mit echtem Charakter entstehen zu lassen, die mit der Zeit noch besser werden.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 und Viura**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 8-10ºC**

Verkostungsnotizen

Glitzerndes, Hellgelb mit grünen Schattierungen. In der Nase bietet dieser Wein intensive Aromen von reifen tropischen Früchten zusammen mit einem leichten Hauch von Zitrusfrüchten, Holunderblüte und Apfel. Am Gaumen wiederholen sich die Eindrücke der Nase. Die Säure ist gut im Wein integriert, er ist mittelmundig und hat einen sanften Abgang.

Speiseempfehlung

Passt gut zu Kabeljau, Tintenfisch mit Paprika und anderen Vorspeisen mit Meeresfrüchten, sowie zu mediterranen und griechischen Salaten.

Technische Information

Die Verdejo- und Viura-Trauben werden Anfang Oktober nachts gelesen. Dank der nächtlich kühlen Temperaturen bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Weinmost 6 bis 8 Stunden bei kühlen Temperaturen mazeriert, damit die Aromen voll zur Geltung kommen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-17 ºC in Tanks aus rostfreiem Stahl, um den Geschmack zu verfeinern. Das Herstellungsvefahren erfordert größte Sorgfalt. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 Vinespaña: Blume Verdejo Viura 2024
2023 Vinespaña: Blume Verdejo Viura 2022
SILBER
2023 Mundus Vini: Blume Verdejo Viura 2022