

D.O. Rueda

Blume Sauvignon Blanc

Blume Sauvignon Blanc wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey in Rueda in der Provinz Valladolid hergestellt. Er wird aus der internationalen Rebsorte Sauvignon Blanc hergestellt, welche aus Frankreich eingeführt wurde.

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 **Sauvignon Blanc**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 8-10º C**

Verkostungsnotizen

Hellgelb mit grünen Schattierungen. Intensives Bukett mit Aromen saftiger Birne, Mango und Papaya zusammen mit getrockneten Kräutern und Heu. Am Gaumen frisch, fruchtig und lebendig mit einem leichten und frischen Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekte Begleitung zu verschiedenen Fischgerichten, Meeresfrüchtesalaten oder mittelreifem Ziegenkäse. Perfekt zu hausgemachtem Grillgemüse und sautierten Erbsen mit Schinken.

Technische Information

Die Sauvignon-Blanc-Trauben werden Anfang Oktober nachts gelesen. Dank der nächtlich kühlen Temperaturen bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Weinmost samt Haut 6 bis 8 Stunden bei kühler Temperatur mazeriert, damit die Traube sich voll entfalten kann. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-16 ºC in Tanks aus rostfreiem Stahl, um die Geschmacksentwicklung zu unterstützen. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt.

Aktuelle Auszeichnungen

DOUBLE GOLD
2025 Sakura Awards: Blume Sauvignon Blanc 2024 **Best Pairing for Japanese cuisine “TEMPURA”