

D.O. Rueda

Blume Verdejo Selección

In Spanien ist die heimische Verdejo-Rebsorte Inbegriff eines fruchtigen, leichten Weißweins, welcher zu jeder Jahreszeit getrunken werden kann.
Blume Verdejo Selección wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey in Rueda in der Provinz Valladolid hergestellt. Der umsichtige Anbau der Verdejo-Traube, dem Star dieser Region, kombiniert mit modernen Techniken ermöglicht die Herstellung eines herrlich frischen und fruchtigen, trockenen Weißweins voller Charakter.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

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 **Zwischen 8-10 ºC**

Verkostungsnotizen

Hellgelb mit subtilen goldenen Schattierungen. In der Nase ein eleganter Duft von Zitrusfrüchten, saftigen Mandarinen, Orangenschale und weißen Blumen kombiniert mit feinen Noten von Fenchel und Heublumen im Hintergrund. Am Gaumen wiederholen sich die Eindrücke der Nase. Die Säure des Weins ist gut integriert, er ist mittelmundig und hat einen sanften Abgang.

Speiseempfehlung

Sehr gut zu gedämpftem Fisch, wie Seeteufel oder Sardinen, Gemüsesalat oder kalten Suppen, wie Gazpacho oder Salmorejo.

Technische Information

Die Verdejo-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 mazeriert, damit die Traube sich voll entfalten kann. Das Herstellungsverfahren erfordert höchste Sorgfalt. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-16 ºC in Tanks aus rostfreiem Stahl. Das Ergebnis ist ein frischer und subtiler Wein.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 VinEspaña: Blume Verdejo Selección 2024
2024 AWC Vienna: Blume Verdejo Selección 2023
SILBER
2025 CINVE: Blume Verdejo Selección 2024
2024 VinEspaña: Blume Verdejo Selección 2023