



D.O. Rueda Viña Albali Verdejo Selección - DO Rueda

Das Flussbett des Duero in Castronuño ist, neben einem natürlichen Lebensraum für Graureiher, auch der Geburtsort der Rebsorte Verdejo, welche für die Herstellung des Viña Albali verwendet wird. Dieser Wein wird vollständig mit auserlesenen Verdejo-Trauben aus der Region Rueda hergestellt, welche für die Qualität ihrer Weißweine bekannt ist.

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
**Am besten zwischen
8-10 °C**

Verkostungsnotizen

Helles zitronenfarbendes Weiß mit leuchtenden Highlights. Intensive und gut erkennbare Aromen der Verdejo-Traube sowie von Heu und frischen Früchten. Würzig, gute Säure, sanft und anhaltend im Geschmack.

Speiseempfehlung

Empfohlen zu Gemüse, Salaten, Meeresfrüchten, Fisch oder zu leichten Fleischgerichten.

Technische Information

Die Lese erfolgt nachts, um die höchstmögliche Fruchtkonzentration zu erreichen. Vor dem Pressen wird der Weinmost samt Haut etwa 6 bis 8 Stunden mazeriert, damit die Traube sich voll entfalten kann. Die Gärung erfolgt bei niedriger Temperatur (12-16°C).