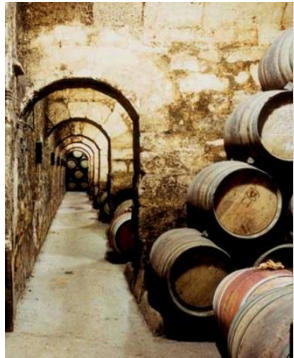


Limousin

Rueda DO, Marqués de Riscal



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Verdejo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	cremig, elegant, vielschichtig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	9-12 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	32 44 18

Charakteristika

Strohgelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen. Das Bouquet ist vielschichtig mit Aromen von tropischen Früchten und Zitrus, die von würzigen Noten untermalt werden. Am Gaumen cremig und elegant mit zartem Schmelz und einem langen Nachhall.

Klima/Terroir

Die D.O. Rueda liegt im Norden. Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 600 bis 800 Metern über dem Meeresspiegel. Die Böden bestehen aus Kalkstein, Kies und Sand. In der Nähe des Duero sowie seiner Nebenflüsse dominieren Kieselgeröll und Kiesböden. Das Klima ist kontinental mit eher kurzen, aber heißen Sommern und kalten Wintern.

Ausbau

Nach der Lese wurden die Trauben schonend gepresst und bei niedrigen Temperaturen in 600l Fässern aus französischer Eiche (Allier, Nevers und Vosges) vergoren. Anschließend reift der Wein 6 Monate auf der Hefe unter regelmäßigem aufrühren.

Das Weingut

Marqués de Riscal, die berühmte und traditionsreichste aller Rioja-Kellereien, entschloss sich Anfang der 70er Jahre zum Bau einer hochmodernen neuen Weißwein-Kellerei in Rueda, weil in dieser alten Weinbaulandschaft Kastiliens mit seinen kalten Wintern und trockenen, warmen Sommern ideale Klima- und Bodenverhältnisse für die Erzeugung von Weißweinen gegeben sind.

Die traditionelle spanische, für das Gebiet von Rueda typische Rebsorte Verdejo ist für die Reifung im Eichenholz besonders geeignet aufgrund ihrer hohen Anpassungsfähigkeit und dem ausgezeichneten Säuregehalt. Für diesen Weißwein wurden Trauben von über 40 Jahre alten Rebstöcken selektiert.

