

## Jose Pariente Verdejo 2024 Rueda



Aus der renommierten D.O. Rueda in Spanien – ein frischer, aromatischer Vertreter der autochthonen Verdejo-Rebsorte. Er wird aus 100 % handverlesenen Verdejo-Trauben aus Familien- und kleinbäuerlichen Weinbergen produziert, deren unterschiedliche Bodenstrukturen zur Komplexität des Weins beitragen und durch das kontinentale Klima mit heißen Tagen und kühlen Nächten eine präzise aromatische Reife ermöglichen. Nach der Lese erfolgt die Fermentation in Edelstahltanks, Betontanks und traditionellen Holzgärgefäßen, was dem Wein Frische und Tiefe verleiht. Anschliessend reift der Wein ca. vier Monate „sur lies“ (auf der Feinhefe), bevor die verschiedenen Vinifikationen zur finalen Cuvée assembliert werden – dieser Ausbau verleiht ihm eine ausgeprägte Textur, reichhaltige Aromen und eine feine Fruchtausprägung. Im Glas zeigt er ein helles Strohgelb mit grünen Reflexen sowie intensive Aromen von Zitrusfrüchten, weissen Pfirsichen und Kräutern. Der Gaumen überzeugt mit lebendiger Säure, eleganter Struktur und einem langen, fruchtigen Abgang.

Artikelnummer	51435
Artikelname	Jose Pariente Verdejo 2024 Rueda
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Protos
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	13%
Inhalt	0.75 L
Herkunftsland	Spanien

Region

Rueda

Typ

Wein

Rebsorten

Verdejo