

RUEDA VERDEJO 2020

JOSÉ PARIENTE



Klarheit klar
Farbe helles Strohgelb
Sonstiges -



Intensität mittel



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Bewertung gut
Trinktemperatur 8 bis 10 °C



ANBAUGEBIET: RUEDA D.O., SPANIEN

REBSORTE: VERDEJO

PREIS: 11,20 €

AROMEN:
KRÄUTER ◀
ZITRONE ◀
ROTER APFEL ◀
GRUENE BIRNE ◀
HOLUNDERBLÜTE ◀
LITSCHI ◀

WINZER

José Pariente gründete seine gleichnamige Bodega in den 1960er Jahren in der D.O. Rueda. Mehr als 40 Jahre lang widmete er sich dem Anbau der Verdejo-Traube und etablierte so auch den Ausbau von Weißwein in der Region. Im Jahr 1997 verstarb José und seine Tochter Victoria übernahm das Weingut. Sie strukturierte es grundlegend um, machte viele Dinge moderner. Gleichzeitig führt sie aber das Erbe ihres Vaters fort – mit der Liebe zum Verdejo und sehr rebsortenspezifischen Weinen. Heute steht mit Ihrer Tochter wiederum bereits die nächste Generation in den Startlöchern.

Das Weingut baut auch heute noch fast ausschließlich Verdejo an, in kleinerer Menge ist sonst nur noch etwas Sauvignon Blanc vorhanden. So können sie sich ganz in die Eigenheiten der Rebsorte vertiefen und ihr die volle Aufmerksamkeit zukommen lassen. Das Klima ist geprägt durch heiße, sonnige Sommer und kalte Winter. Der Verdejo wird meist nachts gelesen, um die Aromen besser zu erhalten. Da die Rebsorte recht empfindlich für Sauerstoff ist, legt sie nur kurze Wege zurück, bevor sie schonend weiterverarbeitet wird. Die Gärung findet entweder in Edelstahltanks, französischen Eichenfässern oder eiförmigen Betonbehältern statt. So wird eine spannende Kombination aus Tradition und Moderne geschaffen. Das Ergebnis sind elegant-fruchtige Weine, mit kräutrigen-würzigen Noten und mineralischen Anklängen.

WEIN

Der Rueda Verdejo von Jose Pariente ist ein Paradebeispiel für spanischen Verdejo!

Verdejo ist eine traditionelle Rebsorte, die fast ausschließlich im Rueda angebaut wird und mit ihrer Mineralik wunderbar den Charakter der Region widerspiegelt. Mit ihren kleinen Beeren, ihrer goldenen, dicken Haut ist sie sehr widerstandsfähig und zugleich sehr ausgewogen und komplex in den Aromen.

Das Weingut Jose Pariente ist überwiegend auf Verdejo spezialisiert und die Weingärten sind bereits bis zu 60 Jahre alt. Durch die kargen Böden wurzeln die Reben tief und sind so auch widerstandsfähiger. Nach der Gärung bleibt der Wein vier Monate auf der Vollhefe, was dem Wein mehr Struktur verleiht. Der finale Wein wird aus Weinen unterschiedlicher Parzellen (mit unterschiedlich alten Rebstöcken) und aus verschiedenen Gärvarianten (Edelstahl- und Betontanks, aber auch Holzfässer) cuvettiert – oder besser perfektioniert, denn das ist eine ganz besondere Herzensaufgabe im Weingut.