

Limousin Reserva

Rueda DO, Marqués de Riscal



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Verdejo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	cremig, elegant, vielschichtig
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °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 ist das traditionsreichste der berühmten Rioja-Häuser. Im Jahre 1860 ließ Don Camilo Hurtado de Amézaga, Marqués de Riscal, nach längerem Aufenthalt in Frankreich eine Bodega in Elciego nach dem Vorbild der großen Bordeaux-Weingüter errichten und baute seinen Rioja-Wein auf die gleiche Weise aus. Er füllte als erster in der Rioja seinen Wein selbst auf Flaschen und gewann schon nach wenigen Jahren hohe internationale Auszeichnungen. Noch immer erzeugt Marqués de Riscal in der Rioja Alavesa ausschließlich Weine ab der Reifestufe Reserva und verwendet dazu nur handverlesenes Rebgut von eigenen Weinbergen.

