

Sauvignon Blanc Organic

Rueda DO, Marqués de Riscal

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtbetont, elegant, finessenreich
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Vorspeisen, Meeresfrüchten, Fisch und hellem Fleisch, ein Weißwein für hohe Ansprüche und festliche Anlässe
Verfügbare Formate:	0,75 Liter

Charakteristika

Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das aromatische Bouquet überzeugt mit Aromen von Zitrusfrüchten und Passionsfrucht, die von kräutigen Noten und frisch geschnittenem Gras ergänzt werden. Im Geschmack fruchtig und saftig mit einer eleganten Säure und einem finessenreichen Finale.

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

Der Wein wird bei kontrollierten Temperaturen von 13-15°C vergoren um die feinen Primäraromen zu erhalten, die den Sauvignon Blanc auszeichnen.

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 frischer, fruchtiger, rassischer, moderner Weißweine gegeben sind. Das Haus Marqués de Riscal pflanzte in seinen Weinbergen in Rueda als erstes Weingut 25 Hektar Sauvignon Blanc Reben und erzielte damit Resultate, die weithin Aufsehen erregten und höchste Anerkennung fanden. Mit der Ernte 2018 wurden die Sauvignon Blanc Weinberge der Bodega als biologisch zertifiziert. Das Ergebnis ist der frisch-fruchtige und elegante Sauvignon Blanc Organic.

