

Finca Montico Organic

Rueda DO, Marqués de Riscal

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Verdejo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	cremig, fruchtig, komplex & vielschichtig
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	32 46 30

Charakteristika

Grünelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen. Fruchtig-frische Noten von Birne und Pfirsich werden von Fenchel, Kräuter und weiße Blumennoten ergänzt. Am Gaumen cremig und vollmundig mit einer lebendigen Frische und einem eleganten 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

Seit der Lese 2018 ist der Marqués de Riscal Finca Montico Bio-zertifiziert. Nach der selektiven Handlese erfolgt eine schonende Ganztraubenpressung und die Gärung bei niedriger Temperatur in Edelstahltanks. Anschließend reift der Wein mindestens 4 Monate zu 80% in Stahlfässern und zu 20% in französischen Eichenfässern.

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 und moderner Weißweine gegeben sind. Ab Jahrgang 2018 sind die Weinberge aus denen der Finca Montico Organic gekeltert wird bio-zertifiziert.

