

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:	zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstetem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	32 45 20



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 Primäraryomen zu erhalten, die den Sauvignon Blanc auszeichnen.

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.

