



D.O. Rueda

Analivia Verdejo

Analivia Verdejo wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey in der Provinz von Valladolid, Rueda, aus den Rebsorten Verdejo. Der Wein wird aus der Verdejo-Traube gekeltert, die sich durch ihre einzigartigen Aromen, ihre Frische, ihr Volumen und ihre Klarheit von anderen leichteren Weißweinsorten abhebt. Darüber hinaus behält der Verdejo eine erfrischende Säure, die dem Wein Lebendigkeit verleiht.



Regionen

D.O. Rueda ist eine Weinregion im Herzen der iberischen Halbinsel. Sie befindet sich auf der Hochebene von Castilla y León, genau zwischen zwei der berühmtesten spanischen Weinregionen: Ribera del Duero und Toro und grenzt nordwestlich an die spanische Hauptstadt, Madrid. Der Fluss Duero fließt durch das Gebiet von Osten nach Westen. Rueda war die erste Herkunftsbezeichnung (D.O.), die in der Region Castilla y León anerkannt wurde (1980). Die Hochebene hat ein klassisches Kontinentalklima, mit langen, kalten Wintermonaten, einem kurzen Frühling und heißen Sommertagen.

TRAUBE
Verdejo.

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 8-10°C

Verkostungsnotizen

Glänzend, Hellelb mit einem Hauch von Grün. In der Nase ein intensives Aroma von reifen, tropischen Früchten und Birnen, kombiniert mit einem feinen Hauch von Zitrusfrüchten, Holunderblüte und Apfel. Am Gaumen wiederholen sich die Eindrücke der Nase. Die Säure des Weins ist gut integriert, er ist mittelmundig und hat einen sanften Abgang.

Speiseempfehlung

Eine perfekte Begleitung zu gedämpftem Fisch, Tintenfischsalat (Tintenfischvinaigrette) und anderen Vorspeisen, Meeresfrüchten oder Pizza Hawaii.

Technische Information

Die Verdejo-Trauben werden Anfang Oktober nachts gelesen. Dank der nächtlich kühlen Temperaturen bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Weinmost samt Haut etwa 6 bis 8 Stunden mazeriert, damit die Traube sich voll entfalten kann. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt, um Oxidierung zu vermeiden. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-17 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl, um das Aromapotenzial zu maximieren.