



José Pariente Finca las Comas 2020

Der Wein ist klar und hell, mit einer goldgelben Farbe. Die Nase zeigt komplexe und intensive Aromen von krautigen Pflanzen, Fenchel und einem subtilen Hauch von Zitronenaromen. Ein Wein mit mittlerem Körper, intensiv und cremig am Gaumen. Außergewöhnlich elegant und ausgewogen, mit einem langen und offenen Abgang und einem schönen Hauch von Anis. Grossartige Säure und ein angenehmer salziger Nachgeschmack.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Bodegas José Pariente |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Spanien |
| Region | Rueda DO |
| Klassifizierung | DO |
| Jahrgang | 2020 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2028 |
| Traubensorten | Verdejo |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 302020 |
| Passt zu | Schweinefleisch, Kalbfleisch, Geflügel, Weichkäse, Meeresfrüchten, Fisch |
| Bewertungen | Robert Parker 92/100 |



Vinifikation

Der Wein wird während 12 Monaten lang auf der Hefe in österreichischen Eichen-Foudres von 2250 Litern ausgebaut.

Terroir

Alte Buschreben auf einem Plateau in La Seca geprägt von Quarzitgestein und in Hornillos de Eresma mit den dort vorherrschenden sandigen Böden.

Geschichte





Die Geschichte der Bodegas José Pariente geht in die 1960er-Jahre zurück, als der Winzer José Pariente begann, auf seinem eigenen Weingut im Rueda-Gebiet, Weissweine aus der lokalen Verdejo-Traube zu produzieren. Sein damaliger Wunsch, grosse Weissweine herzustellen, ist auch heute noch das Ziel des Weingutes, das 1998 von Tochter Victoria übernommen wurde. Heute, nochmals mehr als 20 Jahre später, verfolgt die Bodega einen klaren Fahrplan: Innovation und Technologie, Respekt für den Weinberg, Engagement für die Nachhaltigkeit sowie Beteiligung an verschiedenen Forschungsprojekten.

