



José Pariente Verdejo 2023

Brillante strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Komplexes, frisches, elegantes und hochintensives Aroma. Deutlich fruchtiger Ton, der die Palette von weissen Früchten und Zitrusfrüchten umfasst. Es gibt auch Hinweise auf Fenchel und Garrigue auf einem Balsamico-Anis-Boden. Am Gaumen erscheinen wieder frische fruchtige Noten. Geschmeidig und elegant, mit einem Hauch von Bitterkeit am Ende, typisch für Verdejo, unterstützt von einer guten Säure. Sehr gute Struktur begünstigt einen anhaltenden Wein. Komplexer und intensiver Nachgeschmack.

Produzent	Bodegas José Pariente
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Rueda DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Verdejo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	2923623
Passt zu	Apéro, Charcuterie, Weichkäse, Kalbfleisch, Pasta, Meeresfrüchten, Fisch, Paella



Vinifikation

Nach der Ernte gärt der Most in Stahltanks, Beton- und Holzbottichen. Danach reift der Wein während vier Monaten auf den eigenen Hefen.

Terroir

Runde Kieselsteinschichten mit Kalksteineinschlüssen und geringem Gehalt organischer Substanz.

Geschichte





Die Geschichte der Bodegas José Pariente geht in die Sechzigerjahre 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.

