# José Pariente Barrica 2018

CHF 46.00 | 10 cl = CHF 3.07

Der José Pariente aus dem Barrique. In der Farbe brillantes Strohgold. Im Bouquet vereinigen sich Zitrusaromen und der Duft von weissen Früchten (Apfel, Birne und Pfirsich) mit der süssen Vanillenote des Eichenholzfässchens, in welchem der Wein ausgebaut wurde, und einem herben, mineralischen Unterton. Im Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig mit einer gewissen Viskosität. Die sortentypische, knackige Säure ist eingebunden in die Holzaromatik. Im eindrücklichen Abgang findet sich neben einer leichten Bitterkeit auch ein Hauch von Süsse.

| | |
|---|---|
| Produzent | Bodegas José Pariente |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Spanien |
| Region | Rueda DO |
| Klassifizierung | DO |
| Jahrgang | 2018 |
| Flaschengrösse | 150 cl |
| Alkohol | 13.0 % |
| Trinktemperatur | 6° - 8° |
| Lagerfähigkeit | bis 2023 |
| Traubensorten | Verdejo |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 301088 |
| Passt zu | Fisch, Meeresfrüchten, Weichkäse, Desserts, Geflügel, Kalbfleisch, Schweinefleisch |
| Bewertungen | Guía Peñin 92/100<br>Robert Parker 90/100 |

## Vinifikation

Die Vinifikation erfolgt in französischer Eiche. Danach reift der Wein während zehn Monaten auf der Hefe.

## 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 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.