



Las Fincas de José Pariente 2023

CHF 23.90 | 10 cl = CHF 3.19

Tiefgelb mit brillantem Schein. In der Nase kompakt, würzig und balsamisch - Noten von Anis, Eukalyptus, dezenten Rauch- und Toast-Nuancen. Am Gaumen ölig-cremig, kräftig und elegant, mit geschmeidiger Textur, reifer Steinobstfrucht, ausgewogener Säure, mineralischer Frische und langem, vibrierendem Finish

Produzent	Bodegas José Pariente
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Rueda DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	6° - 8°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Verdejo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	301073
Passt zu	Schweinefleisch, Kalbfleisch, Geflügel, Desserts, Weichkäse, Meeresfrüchten, Fisch
Bewertungen	Vinous 94/100



Vinifikation

Alkoholische Fermentation in französischen Eichenholzfässern (500 l & 228 l), teilweise malolaktische Gärung. Anschließend 11 Monate Reifung auf der Feinhefe mit bâtonnage und rund 5 Monate weitere Lagerung im Edelstahltank

Terroir

Die Trauben stammen aus zwei herausragenden Lagen mit alten Buschreben, die jeweils einen ganz eigenen Charakter ins Glas bringen. Die eine Parzelle ist von kieseligen Böden mit Quarzit geprägt und sorgt für Struktur, Finesse und mineralische Klarheit. Die zweite liegt auf sandigem Untergrund und bringt florale Noten, Cremigkeit und aromatische Offenheit in den Wein. Gemeinsam ergeben sie einen Verdejo mit seltener Tiefe und Balance - gewachsen unter biologischer Pflege, mit viel Handarbeit und Respekt für das natürliche Gleichgewicht.

Geschichte





Bis vor kurzem war dieser Wein unter dem Namen José Pariente Fermentado en Barrica bekannt - ein Klassiker für viele Freunde gereifter Verdejos. Mit dem Jahrgang 2023 entschied sich das Weingut jedoch für einen neuen Namen: Las Fincas de José Pariente. Damit rückt nicht mehr das Holz in den Mittelpunkt, sondern das, was diesen Wein wirklich prägt - seine Herkunft. Zwei charakterstarke Parzellen mit alten Reben, deren Eigenheiten diesen Verdejo in seiner Tiefe, Mineralität und Balance ausmachen. Der neue Name ist also weniger ein Bruch, als vielmehr eine Verneigung vor dem Terroir.

