José Pariente Barrica 2018

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 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.