



José Pariente Finca las Comas 2021

Der Finca las Comas 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	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Verdejo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	302021
Passt zu	Schweinefleisch, Kalbfleisch, Geflügel, Weichkäse, Meeresfrüchten, Fisch
Bewertungen	Vinous 95/100



Vinifikation

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

Terroir

Die Trauben stammen aus einem einzelnen Weinberg, welcher im Jahr 1910 angelegt wurde. Die uralten Buschreben wachsen hier auf kalkhaltigem und steinigen Boden.

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.

