José Pariente Sauvignon Blanc 2025

Im Glas brillante strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Der aromatische Ausdruck ist eine aussergewöhnliche Kombination aus pflanzlichen Noten und exotischen Früchten (Passionsfrucht); der Duft erinnert an frisch gemähtes Gras und Buchsbaum mit einem Hauch Mineralität. Am Gaumen zeigt er die typischen Merkmale des Sauvignon Blanc: Frische und saubere Eleganz. Der Wein ist intensiv, gut strukturiert und lang anhaltend.

Produzent	Bodegas José Pariente
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Rueda DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	3080625
Passt zu	Charcuterie, mildem Käse, Gemüse, Sushi, Fisch, Meeresfrüchten, Krustentieren

Vinifikation

Nach der Traubenselektion und der kalten Mazeration, gärt und reift der Wein auf seinen eigenen Hefen während vier Monaten im Stahltank.

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.