



D.O. Rueda Blume Verdejo Viura

Blume Verdejo Viura wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey in Rueda in der Provinz Valladolid hergestellt. Der Wein wird aus der Rebsorte Verdejo und einem kleinen Anteil Viura hergestellt. Die historische Rebsorte, welche in La Rioja mit dem Namen Viura bekannt ist, kennt man andernorts auch als Macabeu und Maccabéo (in Südfrankreich) und als Macabeo (im größten Teil ihres Heimatlandes Spanien). Sie wird häufig gemischt mit anderen Rebsorten eingesetzt und besitzt die ungewöhnliche Fähigkeit, trockene Weißweine mit echtem Charakter entstehen zu lassen, die mit der Zeit noch besser werden.

Regionen

D.O. Rueda ist eine Weinregion im Herzen der iberischen Halbinsel. Sie befindet sich auf der Hochebene von Castilla y León, genau zwischen zwei der berühmtesten spanischen Weinregionen: Ribera del Duero und Toro und grenzt nordwestlich an die spanische Hauptstadt, Madrid. Der Fluss Duero fließt durch das Gebiet von Osten nach Westen. Rueda war die erste Herkunftsbezeichnung (D.O.), die in der Region Castilla y León anerkannt wurde (1980). Die Hochebene hat ein klassisches Kontinentalklima, mit langen, kalten Wintermonaten, einem kurzen Frühling und heißen Sommertagen.

TRAUBE
Verdejo und Viura

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
8-10°C**

Verkostungsnotizen

Glitzerndes, Hellgelb mit grünen Schattierungen. In der Nase bietet dieser Wein intensive Aromen von reifen tropischen Früchten zusammen mit einem leichten Hauch von Zitrusfrüchten, Holunderblüte und Apfel. Am Gaumen wiederholen sich die Eindrücke der Nase. Die Säure ist gut im Wein integriert, er ist mittelmundig und hat einen sanften Abgang.

Speiseempfehlung

Passt gut zu Kabeljau, Tintenfisch mit Paprika und anderen Vorspeisen mit Meeresfrüchten, sowie zu mediterranen und griechischen Salaten.

Technische Information

Die Verdejo- und Viura-Trauben werden Anfang Oktober nachts gelesen. Dank der nächtlich kühlen Temperaturen bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Weinmost 6 bis 8 Stunden bei kühlen Temperaturen mazeriert, damit die Aromen voll zur Geltung kommen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-17 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl, um den Geschmack zu verfeinern. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2021 Mundus Vini „Best of Show“ D.O Rueda: Blume Viura Verdejo 2020



D.O. Rueda

Blume Sauvignon Blanc

Blume Sauvignon Blanc wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey in Rueda in der Provinz Valladolid hergestellt. Er wird aus der internationalen Rebsorte Sauvignon Blanc hergestellt, welche aus Frankreich eingeführt wurde.

□ Regionen

D.O. Rueda ist eine Weinregion im Herzen der iberischen Halbinsel. Sie befindet sich auf der Hochebene von Castilla y León, genau zwischen zwei der berühmtesten spanischen Weinregionen: Ribera del Duero und Toro und grenzt nordwestlich an die spanische Hauptstadt, Madrid. Der Fluss Duero fließt durch das Gebiet von Osten nach Westen. Rueda war die erste Herkunftsbezeichnung (D.O.), die in der Region Castilla y León anerkannt wurde (1980). Die Hochebene hat ein klassisches Kontinentalklima, mit langen, kalten Wintermonaten, einem kurzen Frühling und heißen Sommertagen.

TRAUBE
Sauvignon Blanc

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13 %

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 8-10° C

□ Verkostungsnotizen

Hellgelb mit grünen Schattierungen. Intensives Bukett mit Aromen saftiger Birne, Mango und Papaya zusammen mit getrockneten Kräutern und Heu. Am Gaumen frisch, fruchtig und lebendig mit einem leichten und frischen Abgang.

□ Speiseempfehlung

Perfekte Begleitung zu verschiedenen Fischgerichten, Meeresfrüchtesalaten oder mittelreifem Ziegenkäse. Perfekt zu hausgemachtem Grillgemüse und sautierten Erbsen mit Schinken.

□ Technische Information

Die Sauvignon-Blanc-Trauben werden Anfang Oktober nachts gelesen. Dank der nächtlich kühlen Temperaturen bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Weinmost samt Haut 6 bis 8 Stunden bei kühler Temperatur mazeriert, damit die Traube sich voll entfalten kann. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-16 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl, um die Geschmacksentwicklung zu unterstützen. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt.

□ Letzte Auszeichnungen

GOLD

2020 Berliner Wein Trophy: Blume Sauvignon Blanc 2019

2019 Mundus Vini: Blume Sauvignon Blanc 2018

2019 Berliner Wein Trophy: Blume Sauvignon Blanc 2018

SILBER

2019 Japan Wine Challenge: Blume Sauvignon Blanc 2018



D.O. Rueda Blume Verdejo Selección

In Spanien ist die heimische Verdejo-Rebsorte Inbegriff eines fruchtigen, leichten Weißweins, welcher zu jeder Jahreszeit getrunken werden kann.

Blume Verdejo Selección wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey in Rueda in der Provinz Valladolid hergestellt. Der umsichtige Anbau der Verdejo-Traube, dem Star dieser Region, kombiniert mit modernen Techniken ermöglicht die Herstellung eines herrlich frischen und fruchtigen, trockenen Weißweins voller Charakter.

Regionen

D.O. Rueda ist eine Weinregion im Herzen der iberischen Halbinsel. Sie befindet sich auf der Hochebene von Castilla y León, genau zwischen zwei der berühmtesten spanischen Weinregionen: Ribera del Duero und Toro und grenzt nordwestlich an die spanische Hauptstadt, Madrid. Der Fluss Duero fließt durch das Gebiet von Osten nach Westen. Rueda war die erste Herkunftsbezeichnung (D.O.), die in der Region Castilla y León anerkannt wurde (1980). Die Hochebene hat ein klassisches Kontinentalklima, mit langen, kalten Wintermonaten, einem kurzen Frühling und heißen Sommertagen.

TRAUBE
Verdejo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 8-10 °C

Verkostungsnotizen

Hellgelb mit subtilen goldenen Schattierungen. In der Nase ein eleganter Duft von Zitrusfrüchten, saftigen Mandarinen, Orangenschale und weißen Blumen kombiniert mit feinen Noten von Fenchel und Heublumen im Hintergrund. Am Gaumen wiederholen sich die Eindrücke der Nase. Die Säure des Weins ist gut integriert, er ist mittelmundig und hat einen sanften Abgang.

Speiseempfehlung

Sehr gut zu gedämpftem Fisch, wie Seeteufel oder Sardinen, Gemüsesalat oder kalten Suppen, wie Gazpacho oder Salmorejo.

Technische Information

Die Verdejo-Trauben werden Anfang Oktober nachts gelesen. Dank der nächtlich kühlen Temperaturen bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Weinmost samt Haut 6 bis 8 Stunden mazeriert, damit die Traube sich voll entfalten kann. Das Herstellungsverfahren erfordert höchste Sorgfalt. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-16 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl. Das Ergebnis ist ein frischer und subtiler Wein.

Letzte Auszeichnungen

SILBER

2020 Sakura Awards: Blume Verdejo 2019

2019 Ultimate Wine Challenge: Blume 2018

2019 BACO: Blume 2018