



Analivia Verdejo Selección

In Spanien ist die heimische Verdejo-Rebsorte Inbegriff eines fruchtigen, leichten Weißweins, welcher zu jeder Jahreszeit getrunken werden kann. Analivia Verdejo wird in unserer Weinkellerei Pagos del Rey hergestellt, die sich in der Provinz Valladolid in Rueda befindet. 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

TRAUBE
Verdejo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

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

📄 Verkostungsnotizen

Hellgelb mit subtilen goldenen Schattierungen. Eleganter Duft nach Zitrus- und Tropenfrüchten – saftige Mandarinen, Ananas und Grapefruit – kombiniert mit weißen Blumen und feinen Noten von Fenchel und Heublumen. Im Mund wiederholen sich die Eindrücke der Nase unterstrichen durch eine ausgeglichene Säure und einem langen Abgang.

❤️ Speiseempfehlung

Passt perfekt zu thailändischen und japanischen Gerichten (Sushi), gedämpftem Fisch, wie zum Beispiel Seeteufel auf Rucicola oder Fenchel mit Schinken und Käse.

📘 Technische Information

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

 **Letzte Auszeichnungen**

GRAN GOLD

2022 III Concurso de Vinos Real Casino de Madrid: Analivia Verdejo Selección 2021

GOLD

2022 Baco: Analivia Verdejo Selección 2021: Analivia Verdejo Selección 2021

2022 Berliner Wein Trophy: Analivia Verdejo Selección 2021

2022 Gilbert & Gaillard : Analivia Verdejo Selección 2021

SILBER

2022 Mundus Vini: Analivia Verdejo 2021

2022 Concurso Internacional de vinos de España (CINVE): Analivia Verdejo 2021



D.O.Ca. Rioja Arnegui Viura Weiß

Arnegui Viura Weiß wird zu 100 % aus Viura-Trauben hergestellt. Diese Rebsorte ist in ihrem Heimatland Spanien auch als Macabeo bekannt. Unser fachkundiger Winzer hat einen Wein hergestellt, der die natürliche aromatische Frische der Trauben bewahrt.



📍 Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

TRAUBE
Viura

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12,5%

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

📄 Verkostungsnotizen

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Schattierungen. Bukett weißer Blumen, reifen Mandarinen, Bananen, Orangenschale und Zitrusfrüchten sowie einem feinen Hauch von Passionsfrucht. Am Gaumen rein und samtig, mit langem Abgang.

❤️ Speiseempfehlung

Eine gute Begleitung zu Meeresfrüchten, Fisch oder Hühnchen mit Sommergemüse.

📘 Technische Information

Dank der kühlen Temperaturen während der nächtlichen Lese Anfang Oktober bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Most 4 bis 6 Stunden bei kühlen Temperaturen mazeriert. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur zwischen 14-15 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.



D.O.Ca. Rioja

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

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

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**

91 PUNKTE

2022 James Suckling: Blume Verdejo Selección 2021

GOLD

2022 Berliner Wine Trophy: Blume Verdejo Selección 2021 „**Best of show Rueda**“

2022 Mundus Vini: Blume Verdejo Selección 2021

2022 Frankfurt International Trophy: Blume Verdejo Selección 2021

2022 SMVC - Sélections Mondiales des Vins Canada: Blume Verdejo Selección 2021

SILBER

2022 Challenge International du Vin: Blume Verdejo Selección 2021

2022 AWC Vienna - International Wine Challenge: Blume Verdejo Selección 2021



D.O.Ca. Rioja

Marqués de Atillo Weiß

Marqués de Atillo Weiß wird aus einer traditionellen spanischen Rebsorte hergestellt, die im größten Teil ihres spanischen Heimatlandes als Macabeo bekannt ist. In La Rioja, wo sie die am meisten angebaute weiße Rebsorte ist, kennt man sie als Viura. Unser fachkundiger Winzer hat einen Wein geschaffen, welcher die natürliche aromatische Frische dieser Traube bewahrt.



📍 Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

TRAUBE
Viura

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12,5 %

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 7-9 °C

📄 Verkostungsnotizen

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Schattierungen. Aromen weißer Blumen, reifer Mandarinen, Bananen, Orangenschalen und Zitrusfrüchten mit einem leichten Hauch von Passionsfrucht. Am Gaumen sauber und samtig, mit langem Abgang.

♥ Speiseempfehlung

Eine gute Begleitung zu Meeresfrüchten, Fisch oder Hähnchen mit Sommergemüse.

📘 Technische Information

Dank der kühleren Temperaturen während der nächtlichen Lese Anfang Oktober bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Most 4 bis 6 Tage bei kühlen Temperaturen mazeriert, damit die Aromen voll zur Geltung kommen. Die Gärung erfolgt 15-20 Tage bei kontrollierter Temperatur von 14-15 °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

BRONZE

2020 Sommelier Wine Awards: Marques de Altillo Weiß 2019