

SOL Y NIEVE

SKU: 12543



Titel	Sol y Nieve
Land	Spanien
Erzeuger	Cuevas de Castilla
Region	DOP Rueda
Rebsorte	70% Verdejo, 30% Viura
Weinbereitung	kurze Maischestandzeit, temperaturgeregelte Vergärung. 4 Monate Hefelager und Ausbau imahltank
Beschreibung	Ein knackig frischer und fruchtbetonter Weisswein mit heller zitronengelber Farbe. In der Nase zeigt er intensive Aromen von Melone, grüner Banane, Limette, reife Stachelbeere und Zitronenmelisse. Der Wein ist trocken, fruchtig, verfügt über eine zarte salzige Note und guter Balance zwischen frischer Frucht und Schmelz. Ein Sommerwein mit Charakter!
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Gesamtalkohol	13,00 %Vol



Langtext

Weingut:

Cuevas de Castilla wurde 1986 von der Familie Sanz in Rueda gegründet. Die Rebstöcke sind 15 bis 30 Jahre alt. Geerntet wird nur bei Nacht. In der Kellerei wird ausschließlich mit modernster Technik gearbeitet. Verantwortlich für die Weine ist die Önologin Pilar García del Pino, die ihr Handwerk in Madrid gelernt hat. Ihre Erfahrung sammelte sie in einer Weingruppe mit Kellereien in Ribera del Duero, Rioja und La Mancha und seit 2009 ist sie für die Weine von Cuevas de Castilla verantwortlich.

Region:

DOP Rueda. Als knackiger Weißwein zu Tapas ist Verdejo aus Rueda berühmt geworden. Seitdem werden auf den kieshaltigen Böden, auf der Duero-Hochebene, zwischen den Regionen Ribera del Duero und Toro, vor allem Weißweine erzeugt. Das kontinentale Klima und die Höhenlage der Rebberge von 700-800m NN sorgen für große Temperaturunterschiede zwischen Tag- und Nacht von bis zu 25°C. Da die meisten Stoffwechselfunktionen der Reben, inklusive der Abbau von Säure, nachts stattfinden – allerdings umso kühler desto langsamer – erklärt, weshalb der Verdejo hier so knackig ausfällt. Mit einem Übermaß an Sonnenscheinstunden kann die Rebsorte ausreifen und doch seine charmante, grüne Frische behalten, die zuweilen an Sauvignon Blanc erinnert.