Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2021er Hermanos Lurton Rueda Verdejo ES-ECO-031-CL

Hermanos Lurton
Rueda

Artikelnummer	641022-2021
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	0,5 g/l
Säure	3,6 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	8-10°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet

Rueda
Die D.O. Rueda liegt in der autonomen Region Kastilien-Léon. Nach langem Bemühen wurde die D.O. 1980 gegründet um die Herkunft ihrer autochtonen Rebsorte Verdejo zu schützen. Die Region ist auf die Produktion von hervorragenden Weißweinen spezialisiert. Seit einigen Jahren gibt es jedoch auch Rosé und Rotweine. Die weiße Hauptrebsorte ist Verdejo, ebenfalls zugelassen ist Viura, Sauvignon Blanc und Palomino. Das kontinentale Klima sorgt für lange und kalte Winter, sowie heiße und trockene Sommer. Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht erhalten die Säure und Frische der Trauben.

Klassifikation

Denominación de Origen

Jahrgang

2021

Rebsorte

Verdejo
Verdejo wurde benannt nach der grünen Farbe der Beeren. Es ist eine authochtone Rebsorte der Region Rueda. Die Trauben sind kompakt und mittelgroß, sehr resistent gegen Trockenheit und gut geeignet für magere Böden. Die Weine sind sehr aromatisch und können auch im Barrique ausgebaut werden. In Rueda wird die Rebsorte oft für Cuvees mit Sauvignon Blanc verwendet.

Erzeuger

Hermanos Lurton
François Lurton und sein Bruder Jacques entdeckten Rueda in den frühen 1990er Jahren. Bald erkannten sie das Potenzial der Rebsorten Sauvignon Blanc und Verdejo. Mit ihrem Fachwissen bemühten sich die Brüder, die diesem Weingut ihren Namen gaben, das gesamte Potenzial dieser Rebsorten zu erschließen. So entstand 1992 die Weinkellerei Hermanos Lurton in Rueda. Seitdem hat François Lurton seine Ruedas weiterentwickelt, indem er biologische Anbaumethoden, hauptsächlich ohne Bewässerung, und die Verwendung einheimischer Hefen zur Gärung des Mostes einsetzte. Als Francois 1997 zum ersten Mal die kleine Appellation Toro besuchte, sah er sie nicht zu Unrecht als eine Art neuen "geheimen Garten" an. Besonders reizvoll für ihn war die Einzigartigkeit der hier heimischen Rebsorte Tinta de Toro und dass es sich bei Toro um eine der ältesten Appellationen Spaniens handelte. Die Weinberge aus der Zeit vor der Reblausplage, die kargen, sandigen Lehmböden und das kontinentale Klima mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind die wichtigsten Merkmale dieses großartigen Terroirs für Rotwein.

Beschreibung

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sauber, hell. Intensive Nase, erinnert an frisch geschnittenes Gras und weiße Samenfrüchte. Am Gaumen vollmundig und weich. Erinnert an weiße Früchte und Fenchel, mit einigen Noten von Nüssen, als Resultat seiner Reifung auf der Feinhefe.

Empfehlung

Servieren Sie diesen Wein bei 8-10 Grad Celsius als Aperitif oder zu einem Fruchtsalat.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG
Postfach 11 20
53333 Meckenheim
Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177
Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de