

Conde de Siruela Vino Blanco DO *Bodegas Santa Eulalia*

Die neue Geschichtsschreibung beginnt in den 1970er Jahren, als ein bekannter Weinerzeuger ein Gebiet für den Anbau von Weißweinen mit hohen Qualitätsanforderungen suchte. Die Önologen von diesem Weingut wurden in Rueda auf Anraten des bekannten Weinexperten Émile Peynaud auf die Rebsorte Verdejo aufmerksam und erkannten das gewaltige Potential dieser Traube im modernen Weinbau. Durch neue Techniken wie dem schnellen Transport der Trauben zum Keller sowie dem Pressen der Trauben unter einem Schutzgaspolster konnte die überragende Frische des Mosts konserviert werden. Der Erfolg des neuen Weintyps hat das Gesicht der Region völlig verändert. Innerhalb kurzer Zeit wurde die Rebsorte mit großem Abstand zur meistangebauten Sorte in Rueda.

Die 1988 gegründete Bodegas Santa Eulalia hat sich auf die Rebsorte Tempranillo, auch Tinto Fino genannt, spezialisiert. In der schroffen Landschaft um die Stadt La Horra wachsen Trauben von besonderer Qualität. Diese werden selektiv gelesen und mit besonderer Sorgfalt verarbeitet. Vor der eigentlichen Vergärung in Holzfässern kommen die Trauben zur Mazeration in traditionelle Holzbottiche bei 8 °C. Durch diese kalte Mazeration entwickeln sich kräftige und ausdrucksstarke sowie lagerfähige Rotweine.

Anbaugebiet:	Rueda/Spanien
Rebsorte:	Verdejo
Alkohol:	13,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	1,2 g/l
Säure:	5,39 ‰
Serviertemperatur:	10 - 12 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 414 962 042 657



Art.-Nr. 92202

Charakteristik:	Erfrischender, jugendlicher Wein, angenehme Frucht, feines Aroma nach Williamsbirne und tropischen Früchten
Passend zu:	Geflügel, cremige Suppen, Salate, diverse Nudelgerichte, Krustentiere, Aperitif