

DIE REGION

Das spanische Anbaugebiet **Rueda** ist ein Faszinosum. Obwohl dort seit dem 11. Jahrhundert Wein erzeugt wird, kennt man es doch eigentlich erst seit rund 40 Jahren. Und seit dieser Zeit, in der sich der Stil der Weine von schweren Süßweinen zu herrlich frischen und aromatischen Weinen hin entwickelt hat, ist Rueda zur bedeutendsten Weißweinregion Spaniens geworden. Rueda liegt auf der Hochebene der Meseta in direkter Nachbarschaft zu Ribera del Duero und Toro. Das Klima ist einzigartig und kann zwischen Tag und Nacht Temperaturunterschiede von bis zu 50 °C bringen. Zum Klima kommen die Böden, die im Norden eher von Kalk, Kalkmergel und Schwemmlandböden geprägt sind, im Süden eher sandig, kiesig und lehmhaltig sind.



Carmen San Martín Gutiérrez,
die Direktorin des Weinguts

DER ERZEUGER

Die **Bodegas de Alberto** gehören zu den ganz traditionell arbeitenden Weingütern in Rueda, die jedoch gleichzeitig Tradition und Moderne gekonnt miteinander verbinden. Die Bodegas befinden sich in einem Landgut aus dem 17. Jahrhundert, das damals von Dominikaner-Mönchen gegründet worden ist. Seit den 1940er Jahren befindet es sich im Besitz der Familie Gutiérrez, die vom frischen Rueda bis hin zum oxydativ ausgebauten klassischen De Alberto Dorado eine faszinierende Bandbreite aus Weinen der Region anbietet.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RUEDA

In diesem Wechselspiel von Klima und Böden entstehen einzigartig mineralische, pikante und aromatische Weißweine. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der **Verdejo**, der entweder reinsortig ausgebaut wird oder als Cuvée mit kleineren Anteilen **Viura** und/oder **Sauvignon blanc**. Die Weine werden meist im Edelstahl ausgebaut und werden jung und frisch getrunken. Es gibt allerdings auch komplexe Varianten, die im Barrique oder im Tonneau reifen.

2019 VIÑA LISONJA VERDEJO

Rueda DO, Bodegas Hijos de Alberto

WEINBESCHREIBUNG

Der Lisonja ist ein wunderbar fruchtiger und frischer Weißwein aus Ruedas Paradersorte Verdejo. Der Wein duftet nach **weißen Blüten** und **knackigem Kernobst** in Verbindung mit **Kräutern, Limetten** und **Stachelbeeren**. Am Gaumen zeigt der schlanke und lebendige Wein eine überaus frische und geschliffene Säure, mineralisch kreidige Noten und eine unbändige Saftigkeit mit dem für Verdejo typisch pikanten Ausklang.



BERLINER WEIN TROPHY

GOLDMEDAILLE

Verdejo



2022



8°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie den Rueda zu leichten Gerichten wie Salaten oder Pasta, vorzugsweise mit jungem Ziegenkäse.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Den Lisonja Verdejo aus Rueda haben die Bodegas Hijos de Alberto exklusiv für HAWESKO gefüllt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
