



Valdecuevas



Spanien

Rueda



## 2023 FLOR INNATA Rueda D.O.

### Weingut

Die vergleichsweise junge Appellation Rueda ist die Heimat des neuen „Boomweines“ Verdejo. Die autochthone Rebsorte ist für ihre ausdrucksstarken Fruchtaromen bekannt und verleiht den Weißweinen eine ganz besondere Aromatik, die Lust auf mehr macht. Reinsortig oder als Cuvée sind die knackigen Weißweine ein Muss nicht nur im Sommer.

Die Geschichte der Familie Martín reicht schon mehr als sieben Jahrzehnte zurück und hat Ihre Ursprünge in der Agrarwirtschaft, besser gesagt in der Produktion hochwertiger Olivenöle. Die lange Erfahrung und intensive Kenntnisse der Landwirtschaft ziehen sich wie ein roter Faden durch die Produkte der Familie Martín. Diese Entwicklung kumuliert in der erst 2013 errichteten, hochmodernen und technisch perfekt ausgestatteten Bodega. Die Weinberge liegen mitten im Herzen der Region 770 Meter über dem Meeresspiegel. Die Trauben werden bei Nacht gelesen und stammen alle ausschließlich von den 120 Hektar des Weingutes. Lieblingswein des Önologen Antonio Nieto ist der Flor Innata, in welchem er sehr gekonnt die intensive Frucht des Verdejo durch die grünen und tropischen Aromen von Sauvignon Blanc noch unterstreicht. Ansonsten konzentriert sich die Mannschaft um Inhaber Javier Martín komplett auf Verdejo und nicht zuletzt deshalb ist Valdecuevas in Spanien derzeit der spektakulärste newcomer der Region Rueda.

### Tipp

Der fruchtbetonte Sommerwein Flor Innata stammt aus der angesagten Weißweinregion Rueda und beeindruckt mit nur mit frisch-duftenden Zitrusaromen, sondern auch mit einem unschlagbaren Preis-Leistungs Verhältnis. Perfekt als Aperitif sowie als Speisebegleiter zu Salaten und Vorspeisen.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Rueda DO
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.91 g/l
<b>Säure:</b>	5.94 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Rueda
<b>Rebsorten:</b>	90% Verdejo, 10% Sauvignon
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank

### Vinifizierung

Die Trauben untergehen nach der Lese eine kurze Mazeration auf den Schalen und werden dann bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks vergoren. Anschließend folgt die Lagerung auf den Feinhefen.

### Sensorik

frisches Bukett mit weißen Pfirsich und exotischen Früchten, harmonisch und ausgewogen mit frischem Finale

### Passt gut zu

Fischgerichten, leichten Vorspeisen, sowie Reis und Pasta

### Lagerfähig

5 Jahre