

Nékora Sauvignon Blanc

Smaaknotitie

Deze wijn heeft een lichtgele kleur met groene glinsteringen. Krachtig en fris in de neus met minerale tonen. Fris, kruidig en vol van smaak met een lange typische afdronk van de Sauvignon Blanc.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 6-8°C.

Gastronomie

Deze wijn kan goed bij vis- en schaaldieren en rijstgerechten.

Vinificatie

Wijnranken zijn tussen de 25 en 40 jaar oud en kennen een lage opbrengst van 2 kg per wijnstok, welke zorgt voor de intensieve aroma's. De druiven worden 's nachts met de hand geplukt en koud gefermenteerd in eigen schil (sur-lie met batonnage) voor minimaal 1 maand. Aan deze traditionele wijnbouw proces worden geen suikers en sulfiet toegevoegd.

Omgeving

Rueda ligt ten zuidoosten van het wijngebied Ribera del Duero. De belangrijkste druif in deze streek is de Verdejo, die soms gezelschap krijgt van Sauvignon Blanc of Viura. De wijngaarden liggen op hoogste deel van DO Rueda op ca 750. In dit gebied heerst een continentaal klimaat, de droge en lange winters zorgen er voor dat de mosten langzaam vergisten en de wijnen vervolgens een gelijkmatige rijping ondergaan. Hierdoor kan zich een rijkdom aan aroma's en mineraliteit ontwikkelen. Mede door de geringe neerslag is de opbrengst per hectare aan de lage kant.



Wijnbeschrijving

Zone	D.O. Rueda
Druif	100% Nékora Sauvignon Blanc
Alcohol	13%

Logistieke Informatie

Fles	0,75 L & 1,5 L
Doos	6 st.
Afm. doos	318 x 226 x 150 mm
Gewicht	7,5 kg
Per pallet	125 dozen

Awards

Concours Mondial – Silver Medal
Best Sauvignon Blanc - Silver Medal

