



## Nudos blanco

Rioja DOCa 2023

Ein neuer Impuls aus der Rioja: Francisco Ruiz entdeckt die weisse Tempranillo-Traube.

**Artikelnummer** 5052.23  
**Weingut** Viñedos Ruiz Jiménez  
**Region** Rioja  
**Jahrgang** 2023

**Degustationsnotiz**  
Helles Strohgelb; zartes Bukett mit Noten von Bananen und Anklängen von Stachelbeeren; geschmeidige und ausgewogene Gaumenpräsenz mit feinen Quittennoten im Hintergrund; saftiger Abgang  
*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Tempranillo Blanco (100%)

**Speisenvorschläge**  
Gemüsetortilla, Süßwasserfische geräuchert, gegart oder gebraten, luftiges Gemüserisotto

**Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	12 mg/l
Gesamte SO2	68 mg/l
Flüchtige Säure	0.44 g/l
Gesamtsäure	5.4 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	1.0 g/l
Analysedatum	10.09.2024

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: ES-ECO-027-RI  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5052.23](http://www.delinat.com/5052.23)