



Campo Viejo Viura-Tempranillo Blanco: Der erste Weißwein von Campo Viejo.

07.05.2020 11:02 CEST

## Zitrusaromen, die begeistern: Der erste Weißwein von Campo Viejo

Köln, 07. Mai 2020. Mit der neuen Sorte **Viura-Tempranillo Blanco** präsentiert das spanische Weingut Campo Viejo aus dem Hause Pernod Ricard seinen ersten Weißwein für den deutschen Markt. Die frische und ausgewogene Komposition wird ab Mai 2020 im Handel erhältlich sein. Die unverbindliche Preisempfehlung liegt bei 5,99 €.

**Die Aromen der Rioja in einem Weißwein. ¡Salud!**

Ausgewogen. Ausdrucksstark. Und mit frischen Zitrusnoten: Der Geschmack des neuen Viura-Tempranillo ist einfach einzigartig. Das Geheimnis des ersten Blanco für den deutschen Markt ist die weiße Tempranillo-Traube, die ausschließlich in der Rioja beheimatet ist. Die Winzer von Campo Viejo haben das Potential der Rebsorte mit ihrem zitrusartigen Charakter erkannt – und mit den intensiven, fruchtigen Aromen der Viura-Traube kombiniert. Viura ist die traditionelle weiße Rebsorte der Region.

Das Ergebnis ist ein leichter, fruchtig-frischer Weißwein, der den Geschmack der Rioja widerspiegelt und Weinliebhaber in ganz Deutschland begeistern wird.

### **Typisch Campo Viejo: neuer Geschmack, altbewährte Leidenschaft.**

Neuheiten wie der Viura-Tempranillo Blanco haben auf dem Weingut von Campo Viejo, das 1959 von José Ortigüela gegründet wurde, eine lange Tradition. So gesehen ist auch dieser neue Weißwein „ein ganz typischer Campo Viejo“. Die Winzer aus der Rioja sind zudem seit jeher Tempranillo-Experten und wahre Liebhaber dieser Sorte. Durch das Anlegen experimenteller Weinberge haben sie nun neben dem roten auch den weißen Tempranillo für die Weinherstellung kultiviert.

Das einzigartige Temperament der Weine entsteht dabei nicht zuletzt dank der natürlichen klimatischen Gegebenheiten vor Ort: La Rioja ist ideal für den Anbau, die Herstellung sowie das Reifen von Wein.

### **Auf einen Blick: Campo Viejo Viura-Tempranillo Blanco**

**Rebsorten:** Viura (55%) und Tempranillo Blanco (45%)

**Geschmack:** fruchtig mit frischen Zitrusnoten

**Jahrgang:** 2019

**Verfügbar:** ab Mai 2020

**Alkoholgehalt:** 12,5% vol

**Trinktemperatur:** 7 bis 9 Grad

**Passt zu:** Salat, Fisch und weißem Fleisch

**Weitere Verkostungsnotizen:** aromatisch komplex, ausgewogen und ausdrucksstark, hellgelb mit grünen Nuancen

---

### **Über Pernod Ricard Deutschland:**

Die Gruppe Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist weltweit der zweitgrößte Spirituosen- und Weinkonzern. Die Fusion der französischen Unternehmen Pernod und Ricard legte 1975 den Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft. Weltweit vertreibt und vermarktet Pernod Ricard mit insgesamt 18.914 Mitarbeitern in 86 Filialen Spirituosen, Weine und Champagner. Auf dem deutschen Markt wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium Marken wie z.B. Ramazzotti, Havana Club, Absolut, Ballantine's, Chivas Regal, Jameson, The Glenlivet, Malibu, Lillet und Monkey 47. Der Erfolg des Marktführers in Deutschland basiert natürlich nicht nur auf den starken Marken, sondern genauso auf dem täglichen Einsatz aller 225 Mitarbeiter. Ein vertrauensvoller und transparenter Umgang miteinander steht für die Gruppe Pernod Ricard an erster Stelle. Die alle zwei Jahre stattfindende Mitarbeiterbefragung ergab, dass 94% der Mitarbeiter stolz darauf sind bei Pernod Ricard Deutschland zu arbeiten. Darüber hinaus empfehlen 88% der Mitarbeiter Pernod Ricard als guten Arbeitgeber (Willis Tows Watson Survey, 2017).

**Mehr Informationen unter:** [www. Pernod-ricard-deutschland.de](http://www. Pernod-ricard-deutschland.de)

## Kontaktpersonen



### **Birte Wald**

Pressekontakt

Senior Communications Manager

Unternehmenskommunikation

[presse@pernod-ricard-deutschland.com](mailto:presse@pernod-ricard-deutschland.com)

+49 221 - 43 09 09 123